Tech.
139*

Ex donat: Molliana.

Techn.

139

Die Kunst
des Französischen
Liqueur-Fabrikanten,
Wohlgeruch- und Limonadenhändlers.

Oder:
Vollständige Anweisung,

alle Arten von feinen Liqueuren, wohlriechenden Wässern, Essenzen, Essigen und Oelen zu bereiten; Rahme, Gefrornes, und die für die Toilette gehörigen Puder, Pomaden, Schminken und Wohlgerüche zu verfertigen.

Nach dem Französischen
des
Bürgers
J. J. Machet
frey bearbeitet und herausgegeben
von
J. G. Klett.

Leipzig,
In der Joachimschen Buchhandlung.

R

BIBLIOTHE
REGIA
MONACENSIS

Meinen Freundinnen

Karoline Kilger, Wilhelmine Beck

und

Christiane Klein

gewidmet.

Nehmen Sie dieß Büchelchen doch ja so auf, wie ich es wünsche, als ein öffentliches Bekenntniß meiner Hochachtung, und des Werthes, den ich auf die Freundschaft lege, deren Sie mich würdigen. Gern gäb' ich Ihnen einen bleibendern Beweis von der meinigen; allein dieß liegt außer meinen Kräften, und Sie müssen sich daher schon mit dem Augenblicke der Gegenwart begnügen.

Wem anders, als Ihnen, kann ich die Bearbeitung einer Schrift widmen, deren Gegenstand Vervielfältigung des Genusses, und Erhöhung äußerer Reize ist, —

Ihnen, die Sie höhere Genüsse des Geistes und der Häuslichkeit kennen, — Ihnen, die Sie bey dem Werth Ihrer Herzen des äußern Schmucks so wenig bedürfen, und auch dann noch den Kreis Ihrer Lieben um sich her entzücken werden, wenn die Reize Anderer nicht mehr durch jene Mittel ersetzt werden können, welche dieses Werkchen verfertigen lehrt?

Erhalten Sie mir stets Ihre Freundschaft; dieß bittet

der Herausgeber.

Vorrede des Herausgebers.

Schon seit langer Zeit ist Frankreich das Land, wo Künste, deren Object die Befriedigung sinnlicher Genüsse jeder Art sind, zur Vollkommenheit gediehen waren, ehe sie uns oft nur bekannt wurden. Bey seiner glücklichen Lage in Hinsicht auf Naturprodukte, wendet der sinnreiche Franzose alles an, diese zu tausend Zwecken zu verwenden, sie unter den mannigfaltigsten Gestalten zu höhern und feinern Genüssen geschickt, und ihren Reiz desto angenehmer zu machen. Ihm haben wir die Erfindung der für den Gaumen und Geschmack so angenehmen Getränke, ihm jene dem Geruchssinne so sanft schmeichelnden Wohlge-

rüche, seiner Eitelkeit die Auffindung der Schönheitsmittel zu danken, die — bey nicht bis zur Narrheit übertriebener Anwendung — die Reize des zweyten Geschlechts so sehr erhöhen, kleine Mängel der Natur mindern, sie weniger in die Augen fallen lassen, und auf diese Art den Genuß des Lebens erhöhen.

Künste dieser Art haben sich mit der höhern Cultur des Geistes und der Sitten auch auf deutschen Boden verpflanzt; sind, so wie viele andere, die sich dann bilden, wenn der Mensch mehrere Bedürfnisse als den Hunger durch Brod, den Durst durch Wasser zu stillen, kennen lernt, auch bey uns, und vorzüglich unter den höhern Ständen zum Bedürfniß worden; haben sich von diesen auf die mittlern Klassen übergetragen, und so sind sie zur Nothwendigkeit geworden. Allein mit dieser Nothwendigkeit ist nicht auch zugleich die Kenntniß ihrer Bereitungsarten allgemeiner worden. Künstler, die sich durch Fleiß, Nachdenken oder Kosten in den Besitz solcher Kunstgeheimnisse

gesetzt haben, suchen so lange und so viel Nutzen davon, als möglich, zu ziehen; und daher blieb Frankreich lange in dem Besitz des Alleinhandels mit diesen Kunstprodukten. Nur wenige Ausgewanderte, noch weniger Deutsche, trieben diese Künste in Deutschland, und der Hang der Vornehmen, das, was vaterländische Kunst producirt, für geringer, als die Kunstprodukte des Auslandes zu achten, vielleicht auch wohl das schlechte Machwerk mancher Sudler, haben das Ihrige dazu beygetragen, Frankreich diesen Vorzug zu erhalten, und seine Bürger durch Concurrenz angetrieben, immer neue und beßre Kunstprodukte zu erfinden, und dadurch die Kunst selbst auf eine Stuffe von Vollkommenheit zu bringen, die ihnen den Vorzug, und daher gewissen Vertrieb ihrer Produkte sichert.

Wie vortheilhaft muß es daher nicht für eine gewisse Klasse erwerbender Bürger seyn, wenn sie die Bereitung dieser Produkte kennen lernen, und durch eine deutliche und kurze Anweisung in Stand gesetzt werden, sie in

eben der Vollkommenheit wohlfeiler zu verfertigen, als wir sie bisher aus dem Auslande bekamen. —

Der allgemeine Verbrauch der Liqueure hat sich durch fast alle Klassen verbreitet. Wie der gemeine Mann seinen Branntewein, so trinkt der Vornehme sein Gläschen französischen oder italienischen Liqueur, der Mittelmann Danziger oder Breslauer. Nun darf man diese Dinge nur kennen, um zu finden, daß die Breslauer feinen Brannteweine nichts als eine Nachahmung der französischen öl- oder rahmartigen Liqueure, blos mit dem Unterschiede sind, daß sie nicht aus dem reinen Geiste des Weins, sondern aus mehrmals abgezogenem, und daher seines Fusels beraubtem Getreidebranntewein bereitet werden, und daß der Nordländer etwas mehr Geistiges, als der im mildern Clima lebende Franzose verlangt. Mehr als wahrscheinlich ist es mir daher, daß auch die danziger Liqueurs eine Nachahmung der französischen sind; und man darf sich nicht wundern, wie die Unternehmer jener Liqueur-Fa-

briken zu dem Reichthum gelangt sind, den sie verwalten, da zur Zeit ihres ersten Unternehmens dieser Erwerbszweig einzig in ihrer Hand war. Nun hat sich seitdem der Gebrauch dieser Getränke in Deutschland sehr ansehnlich vermehrt, wodurch nothwendig Nachahmer jener Unternehmungen erfolgen mußten, die, je nachdem ihre Kenntnisse waren, ein mehr oder weniger gutes Kunstprodukt lieferten. Aber fast möchte man behaupten können, daß Frankreichs Künstler nie von den Deutschen erreicht worden sind.

Dieß ist der Gesichtspunkt, welcher mich veranlaßte, die Herausgabe dieser Schrift auf den Antrag meines Herrn Verlegers zu übernehmen, die er mir um so mehr übertragen zu dürfen glaubte, da ich seit mehrern Jahren mit diesen Geschäften praktisch umgehe. Einer meiner liebsten Freunde, Herr Born, ein geschickter praktischer Chemiker, hat einen großen Theil der Uebersetzung übernommen, so daß dieser Theil unser gemeinschaftliches

Werk ist. Wir haben uns nicht sclavisch an den Text des Originals gebunden, sondern es durch Weglassung oder Zusätze dem Künstler und Liebhaber nützlicher zu machen gesucht. Beyde, nicht eigentliche Gelehrte, sondern Geschäftsmänner, dürfen wohl auf Nachsicht rechnen, wenn wir uns blos bestrebten, durch Deutlichkeit, nicht durch schöne, meisterhafte Darstellung, unser Ziel zu erreichen. — Ob dieser Zweck erreicht worden ist, überlasse ich dem Urtheil billiger Richter, und dem des praktischen Künstlers, für den es eigentlich bestimmt ist.

Leipzig im September 1804.

J. G. Klett,

Kaufmann und der Leipziger ökonomischen Gesellschaft Ehrenmitglied.

Inhaltsanzeige.

Erstes Kapitel. Von der Destillation . . . Seite 1
Erster Abschnitt. Von den Destilliergefäßen . . 3
Zweyter Abschnitt Von der Destillation des gemeinen Wassers . 9
Zweytes Kapitel. Ueber den Riech- oder Gewürzstoff der Pflanzen oder den sogenannten Spiritus Rector . 10
Erster Abschnitt. Einfache wohlriechende Wässer . . 13
Orangewasser . . . 13
Rosenwasser . . . 14
Citronenwasser . . . 15
Zweyter Abschnitt. Geistige aromatische Wässer . . 15
Rektifizirter Weingeist . . . 16
— — Orangenblüthspiritus . . 20
Rosenspiritus . . . 21
Thymianspiritus . . . 21
Myrthenspiritus . . . 22
Veilchenspiritus durch Infusi . . —
Himbeerspiritus . . . —
Wacholderspiritus . . . 23
Zimmtspiritus . . . —
Muskatenspiritus . . . —
Marasquinospiritus . . . —
Moschus- oder Bisamspiritus . . 24
Rosolisspiritus . . . —
Cordialspiritus . . . 25
Esprit de Barbados . . . —
Escubakspiritus . . . —
Venusspiritus . . . —
Rektifizirter Zimmtspiritus . . 26
Persico- oder Pfirschenspiritus . . —
Muskatenspiritus . . . —
Drittes Kapitel. Von den wesentlichen oder flüchtigen Oelen . 27
Erster Abschnitt. Ueber die Verbesserung der verdorbenen ätherischen Oele . . . 33
Zweyter Abschnitt. Ueber die Verfälschung der ätherischen Oele und die Mittel sie zu erkennen . . 35
Wesentliche Oele durchs Auspressen . . 37
Citronenöl . . . —
Wesentliche Oele durch Destillation . . 38

	Naroli oder Orangeblüthenöl	Seite 38
	Wesentliches Rosenöl	39
	— — Wacholderöl	—
	— — Nelkenöl	—
	Geistige zusammengesetzte Wässer	40
	Wundwasser	41
	Ungarisch Wasser	42
	Melissen-Wasser	—
	Köllnisch Wasser	43
	Englisches Honigwasser	—
	Eau de Cypre	44
	Engelwasser	—
	Sultanwasser	45
	Jugendwasser	—
	Straußwasser	—
	Tausendblumenwasser	46
	Ambrawasser	—
	Moschus oder Bisamwasser	—
	Unvergleichlich Wasser	—
	Nelkenwasser	—
	Kaiserwasser	47
	Jasminwasser	—
	Lavendelwasser	48
	Dasselbe auf andere Art	—
Viertes Kapitel.	Von den abgezogenen Essigen	—
§. 1.	Destillirte gewürzhafte Essige	51
	Orangenblumenessig	—
	Rosenessig	—
	Lavendelessig	—
	Cedratessig	52
	Zimmtessig	—
	Radikalessig oder konzentrirte Essigsäure	—
§. 2.	Aromatische Essige durch Infusion bereitet	53
	Fliederblumenessig	—
	Zeitlosenessig	—
	Vier Räuberessig	54
	Zusammenziehender oder Jungferessig	—
Fünftes Kapitel.	Von den Syrupen	55
	Althee- oder Eibischsyrup	58
	Frauenhaarsyrup	—
	Veilchensaft	59
	Nelkenblumensyrup	60
	Zimmtwassersyrup	61

Orangeblüthwassersyrup . . Seite 61
Orangeblumensyrup . . . —
Limonen- oder Citronensyrup . . 62
Granadensyrup . . . —
Huflattigsyrup . . . 63
Wermuthsyrup . . . —
Rosensyrup . . . . —
Maulbeersyrup 64
Essigsyrup . . . . —
— — mit Himbeeren . . . —
Johannisbeerensyrup . . . 65
Citronenschalensyrup . . . —
Mandelsyrup . . . . —
Pistaziensyrup 67
Himbeersyrup . . . . —
Vogelkirschsyrup 68
Caffeesyrup . . . . —
Punschsyrup 69
Sechstes Kapitel. Von den Liqueuren überhaupt . 70
§. 1. Vom Färben der Liqueure . . 73
Gelb . . . . . —
Violet . . . . —
Roth von verschiedenen Schattirungen . . 74
§. 2. Vom Filtriren der Liqueure . . 75
§. 3. Wie die Liqueure mit Hausenblase abgeklärt werden . 76
Liqueur Suave . . . 79
Straußliqueur . . . —
Vier Blumen Liqueur . . . 80
Bourdeauer Aniesliqueur . . . —
Eau de vie d'Andaye . . . 81
Eau de la Cote . . . —
Cedrawasser . . . 82
Nelkenwasser . . . —
Eau de Malte . . . 83
Kernwasser . . . —
Theewasser . . . . —
Göttliches Wasser . . . 84
Goldwasser . . . . —
Silberwasser . . . 85
Erzbischöfliches Wasser . . . 86
Sellery . . . . —
Nelkenblumenwasser . . . —
Vier Saamenwasser . . . 87

Marasquin de Zara = = Seite 87
Zimmt = = = = 88
Persico = = = = 89
Vespetro = = = = —
Escubac = = = = 90
Rossolis = = = = —
Parfait amour = = = 91
Curassau = = = = —
Feine Orangen = = = 92
Kirschwasser = = = —
Erster Abschnitt. Liqueure durch Infusion bereitet, oder Ratafias = 93
Ratafia de Grenoble = = = 94
— — ohne Einsieden des Saftes = 96
— — von 4 Früchten = = —
— — — Himbeeren = = —
— — — schwarzen Johannisbeeren = 97
— — — Maulbeeren = = —
— — — Quitten = = 98
— — — Johannisbeeren = = —
— — — Pfirschen = = —
— — — 7 Saamen = = 99
— — — Nüssen = = —
Nuß = Extract = = = 100
Angeliken = Ratavia = = = —
Orangeblüthen = = = —
Nelken = = = = 101
Kern = oder Persico = = = —
Granatäpfel = Ratavia = = = 102
Wacholder = = = = —
Zweyter Abschnitt. Von den in Brannteweín eingemachten Früchten 103
Brannteweín = Pfirschen = = = —
— — — auf Pariser Art = = 104
— — — Abrikosen = = 105
Reines claudes in Brannteweín = = —
Mirabellen = = = = 106
Englische Butter oder Schmalzbirnen = = 107
Weiße Nüsse = = = = 108
Orangen = = = = —
Kirschen = = = = —
Kleine in Essig gelegte Gurken = = 110
Mit Essig eingelegte Kirschen = = = —
Dritter Abschnitt. Von den Liqueuren, die man Rahme oder Oele nennt = = = 111

Myrthen-Rahm . . . Seite 111
Orangeblüthrahm mit Milch und Champagner-Wein . 112
Eine andere Vorschrift darzu . . 113
Vanillenrahm . . . —
Eine andere Vorschrift . . . 114
Wermuth-Rahm . . . —
Caffeerahm . . . 115
Cacaorahm . . . —
Lorbeerrahm . . . —
Barbadosrahm . . . 116
Rosenrahm . . . —
Jasminrahm . . . 117
Rahm von 5 Früchten . . . —
Krausemünzenrahm . . . —
Kirschrahm . . . 118
Jungferrahm . . . —
Venusöl 119
Myrthenöl . . . —
Vierter Abschnitt. Von weinichten Liqueuren . . 120
Pürschwein . . . —
Kirschwein . . . 121
Künstlicher Muskatenwein . . 122
Künstlicher Malaggawein . . 123
Fünfter Abschnitt. Von den Elixiren . . —
Cordialelixir . . . 124
Garuselixir . . . —
Lebenselixir . . . 125

Die Kunst des Limonaden- und Wohlgeruch-händlers.

Einleitung 129
Erstes Kapitel. Von Crêmes oder Rahmen . 130
Einfacher Crême . . . —
Geschlagener — . . . —
Schnee — . . . —
Crême de Blois . . . 131
Leichter Crême . . . —
Keisen — . . . —
Italiänischer — . . . —
Himbeer- — . . . 132
Velutée — . . . —
Mandelrahm . . . —
Pistazienrahm . . . 133

Chokoladenrahm . . Seite 133
Italienischer Rahm . . . 134
Holländischer — . . . —
Mandelmilch — . . . 135
Zweytes Kapitel. Vom Gefrornen und gefrornen Käsen . —
Gefrornes mit Rahm . . . 138
— von Mandeln . . . —
— mit Vanille . . . 139
— — Caffee . . . —
— — Chokolade . . 140
— — Pistazien . . . —
Gefrornes à la Zephyr . . —
— Cedratfrüchten . . 141
— Ananas . . . —
— Orangen . . . 142
— Abrikosen . . . —
— Aepfeln . . . 143
— Birnen . . . —
— Erdbeeren . . . 144
— Johannisbeeren . . —
— Kirschen . . . —
— Himbeer . . . 145
Weinbeereis . . . —
Berbisbeereis . . . —
Granaten-Gefrornes . . . 146
Tuberosen- — . . . —
Jasmin- — . . . 147
Veilchen- — . . . —
Orangeblumen- — . . . —
Narzissen- — . . . —
Muskaten-Rosen-Gefrornes . . 148
Nelkengefrornes . . . —
Marasquin-Eis . . . —
Eine andere Art . . . 149
Gefrornes mit Champagner Wein . . —
Drittes Kapitel. Von Zahnpulvern, Zahntinkturen und sonst hierher gehörigen Dingen . . 150
Von der Zubereitung der Wurzeln, deren man sich beym Putzen der Zähne bedient . . —
Zubereitung der Schwämme, so man beym Reinigen der Zähne gebraucht . . 152
Zahnpulver . . . —
Noch eine andere Art . . . —

Zahn-Lattwerge . . Seite 152
Englisches Zahnopitiat . . 153
Guajaktinktur . . . —
Mundwasser . . . 154
Zahnelixir . . . —
Zahntinktur nach Greenaugh . . —

Viertes Kapitel. Von Pomaden und Schönheitsmitteln . 155
Von der Zubereitung des Talges, wenn man daraus Pomade in Stangen verfertigen will . . —
Von der Zubereitung des Schweinefettes, wenn man daraus weiche Pomaden bereiten will . . 156
Ordinaire weiche Pomade . . 157
Ordinaire harte Pomade in Stangen . . —
Gute Rosen-Pomade . . . —
Nelken- — . . . 158
Orangen- — . . . —
Vanillen- — . . . —
Ambra- — . . . 159
Strauß- — . . . —
Heliotropren- — . . . —
à la Maréchal- — . . . —
au Potpourri- — . . . 160
à la Franchipane- — . . . —
à la Duchesse- — . . . —
à la Sultane- — . . . 161
à la Peruvienne- — . . . —
à la Nonpareille- — . . . —
Von Rindsmark — . . . —
Gurken- und Melonenpomade . . 162
Schneckenpomade . . . —
Pomade gegen die Blüthchen im Gesichte . 163
Mundpomade . . . —
Mandelteig mit Rosen zum Waschen . . 164
Schönheits-Waschpulver . . —
Carmin . . . 165
Rouge végétal, oder Carmin aus dem Pflanzenreich . 167
Weiße Schminke . . . 169
Jungfermilch . . . —
Rosenmilch . . . 170
Rother Essig als Schönheitsmittel . . —
Seifenkugeln mit Bergamotte . . 171
— — marmorirte . . . —

Seife, so man als Basis zu andern Seifenkugeln gebrauchen kann . . . Seite 172
Wohlriechende Seifenkugeln . . —
Wie die Seifenkugeln am besten rund gemacht, bezeichnet und vergoldet werden . . 173
Fünftes Kapitel. Von wohlriechenden Pudern und Kißchen . 174
Doppel-Nelkenpuder . . . —
Poudre á la Marchale . . . 175
— a la violette . . . —
— royale . . . 176
— Mouseline . . . —
— d'ambre . . . —
— au jasmin . . . 177
— de Chypre . . . —
— au musc. . . . 178
— au bouquet . . . —
— à la vanille double . . —
— à heliotrope . . . 179
— de mille fleurs . . . —
— à la franchipane . . 180
— à l'adonis . . . —
— à la princeses . . . —
— à la rose . . . 181
Pachets d'odeur . . . —
Sechstes Kapitel. Von den antiken Oelen . . 182
§. 1. Antike Oele aus Essenzen . . —
Antikes Oel von Citronen . . —
— — — Ambra . . . 183
— — — Bisam . . . —
§. 2. Antike Oele aus Blumen bereitet . . —
Antikes Oel von Orangeblüthen . . 184
— — — Jasmin . . . —
— — — Veilchen . . . —
§. 3. Gemischte antike Oele . . 185
Antikes Oel au pot-pourri . . —
— — à l'heliotrope . . —
— — von tausend Blumen . . —
Siebentes Kapitel. Von wohlriechenden Räucherkerzen . 186
1. Vorschrift zu Räucherkerzen . . —
2. Noch eine andere Vorschrift zu Räucherkerzen . 187

Erstes Kapitel.

Von der Destillation.

Die Destillation ist eine Operation, durch welche man, vermittelst des Feuers und der Wärme, die flüchtigen, geistigen und wohlriechenden Theile von den andern nicht flüchtigen der Körper abzuscheiden und zu trennen sucht; indem jene vermittelst darzu eingerichteter Gefäße unter der Form von Dämpfen aufgefangen, und in flüßiger tropfbarer Gestalt in andern Gefäßen aufgefangen werden, um sie zu den bestimmten Zwecken zu verwenden.

Der zu diesen Arbeiten bestimmte Arbeitsort, muß geräumig, mit guten Mauern versehen und gewölbet seyn. Er soll eigentlich von andern Gebäuden abliegen, damit im Fall einer Entzündung kein Schade zu besorgen ist, und muß nothwendig nahe bey einem Brunnen oder Röhrtrog seyn. Das Licht muß so einfallen, daß es gegen den in demselben befindlichen Rauchfang hinfalle, dessen Zugrohr breit und gehörig offen seyn muß: den Schurz oder Mandel dieses Rauchfangs macht man von etwas weitem Umfang, weil unter derselben die verschiedenen Oefen, — die theils feststehende, theils tragbare sind, — zu stehen kommen.

Diese tragbaren Oefen, welche man bey den Töpfern zu kaufen bekömmt, läßt man lieber mit Eisenblech als mit Drath umgeben, weil dieser durch jeden Unfall leichter Schaden leidet oder sich doch verschiebt, und wenn sie sehr klein sind, stellt man sie auf einen Tisch, auf dem die übrigen bey der Arbeit nöthigen Geräthschaften stehen.

Die feststehenden Oefen aber werden auf folgende Art gebauet: Zuerst wird unter der Mündung des Rauchfangs mit Mauersteinen auf den Fußboden ein Grund gepflastert, welcher etwa einen halben Fuß erhabener ist, und einen Fuß über den Schurz oder Essenmantel vorspringt. Auf diesem wird ein Ofen von Mauersteinen aufgeführt, der gewöhnlich aussen viereckig, innen aber rund gemacht wird, und der drey Fuß hoch und drey Fuß breit ist; die innere Oeffnung wird nach den Kesseln oder Blasen, welche darauf zu stehen kommen sollen, eingerichtet, und der Ofen selbst besteht aus drey Theilen, nehmlich a) dem untern, welcher der Aschenherd genennt wird und 10 Zoll Höhe hat. Er wird von vorne mit einer Thüre von Eisenblech versehen, die 5 Zoll hoch und 4 Zoll breit und die mit einem eisernen Rahmen versehen ist, der durch daran befestigte Zungen in das Mauerwerk befestigt wird. b) Dem mittlern: welches der Feuerherd heißt, und 9 — 10 Zoll Höhe hat. Er ist durch einen Rost von Eisenstäben von dem Aschenherd getrennt, die man so zu legen sucht, daß sie einen halben Zoll Zwischenraum lassen, und mit ihren scharfen Kanten empor stehen. Auch hat der Feuer- so wie der Aschenherd eine Thüre von Eisenblech, durch welche man die Kohlen, Holz oder andre Feuermaterialien einlegen kann. c) Die dritte Abtheilung endlich nennt man den Arbeisort. Er hat keine andere als die obere Oeffnung; auf der Mitte seiner Höhe, oder 10 Zoll vom Feuerherd werden zwey starke eiserne Schinnen eingemauert (die den Durchmesser in drey ziemlich gleiche Theile theilen), auf welchen das Destillirgefäß zu stehen kommt. Mehrere Personen lassen diese Schinnen weg und lassen einen vorstehenden Rand von Mauersteinen aufführen, der etwa einen Zoll vorspringt, und auf dem dann der Blaseboden in seinem ganzen Umkreiß ruht. Andre lassen diesen Rand und die Schinnen weg, und hängen die Blase bloß mit ihrem Rand an einem eisernen Ring auf, welcher an der obern Oeffnung des Ofens angebracht ist. Der Ofen wird von außen mit Kalk oder Leimen nett abgeputzt, und zu besserer Befestigung des Ganzen werden die Ziegel durch eiserne

Klammern mit einander befestiget. Im Innern des Ofens wird über den eisernen Schinnen ein Zugloch schief aufgeführt, dessen Weite sich nach der Aschenherdthüre richtet, und das an den hintern Theil des Ofens als Rauchrohr unter den Schornstein gehen muß.

Dieß ist der bisher gewöhnliche Bau des Ofens, den man zum Destilliren anwendet; aber es ist mir bekannt, daß sich einige Chemiker damit beschäftigen, einen weit ersparenderen zu erfinden, dessen Bau ohngefähr so eingerichtet seyn soll, daß der Rauch, nachdem er einen gewissen eingeschlossenen Raum durchlaufen hat, wieder zum Feuerherd geleitet wird, um daselbst zu verbrennen und dadurch eine beträchtliche Ersparniß des Brennmaterials zu bewirken. — Es ist die Wirkung dieser Erfindung leicht einzusehen, wenn man vorzüglich eine Ableitung des Stickstoffgases ausdenken könnte, welches diesem sinnreichen Einfall die Krone aufsetzen und ihn wohlthätig machen würde.

Erster Abschnitt.

Von den Destilliergefäßen.

Sie sind gewöhnlich aus verzinntem Kupfer und Zinn gearbeitet; doch darf der Blasenkessel, da er ins offne Feuer zu stehen kommt, nicht von Zinn seyn, weil dieses leicht zerschmilzt.

Die Destillir-Geräthschaft (l'Alambic) zum Marien- oder Dampfbade, bestehet aus drey Stücken. Und zwar

1) aus dem Blasenkessel von verzinntem Kupfer, der in den Ofen hineinpaßt, und mehr oder weniger groß ist. Nach oben zu ist er bauchigt gearbeitet, und bildet einen

hervorragenden Rand, in welchem sich auf der erhabensten Stelle eine Röhre befindet, die man mit Kork zu verschließen pflegt: durch diese Röhre ersetzt man das bey der Destillation verdünstende Wasser, ohne daß man die Destillation deshalb zu unterbrechen nöthig hat. Noch befinden sich des leichtern Umgangs wegen an den Kessel zwey Handhaben und die Oeffnung dieses Kessels ist mit einem kupfernen Ring umlegt.

Wenn man bey offnem Feuer destillirt, stellt man in diesen Kessel ein kupfernes Sieb, das mit dem Durchmesser des Blasenkessels in genauem Verhältniß stehen muß. Es hat dasselbe 2 Henkel und kann in der Mitte vermittelst zweyer Charniere zusammen gelegt, und daher bequem in die Blase aus- und eingebracht werden. Auf der untern Seite sind 3 Füße angebracht, welche es zwey Zoll von dem Boden der Blase entfernt halten, so daß die aufgeschütteten Species nicht unmittelbar auf den Boden des Kessels liegen und durch die Hitze des Ofens berührt werden können. Beym Marienbad oder der Dampfdestillation fällt dieses Sieb, wie sich von selbst versteht, weg.

2) Das Gefäß aber, worin man die Dampfdestillation im Marienbad verrichtet, paßt genau in den Blasenkessel. Es ist ein 2 Linien dicker zinnerner Kessel, der aber mit einem hervorragenden zinnernen Rande versehen ist, mit welchem er auf den Rand des Blasenkessels gut aufpassen muß. Auch daran sind 2 Henkel befindlich. Oben bildet dieser Kessel einen Hals, welcher den Hals des Blasenhutes aufnimmt. Außer der Destillation im Wasserbad gebraucht man dieses Gefäß zum Einweichen und bedeckt es in diesem Falle mit einem gut passenden zinnernen Deckel.

3) Das dritte Stück der Destillir-Geräthschaft ist der eben erwähnte zinnerne Hut, der so gearbeitet seyn muß, daß er sowohl auf den Blasenkessel als auf das zinnerne Destillationsgefäß aufgesetzt werden, und man nach

Befinden der Umstände bey bloßem Feuer eben so wohl, als bey dem Wasserbad destilliren kann. Im Innern des Hutes befindet sich eine anderthalb Zoll tiefe Traufrinne die mit dem zinnernen Schnabel des Huthes in Verbindung steht. Dieser kann nach Verhältniß des Hutes oben 4 bis 5 Zoll, und am untern Theile 3 bis 4 Linien bey einer Länge von 15 bis 18 Zoll im Durchmesser haben. Zuweilen macht man den Schnabel kürzer, um nach Willkühr mehrere gut passende Röhren anzuschieben, die man Vorstöße nennt.

Bisweilen ist der Hut mit einer Art von Kessel umgeben, der ebenfalls von verzinntem Kupfer gemacht, und am untern Theil des Hutes gut angelöthet ist, so daß er die Traufrinne umfaßt; er muß einen Zoll höher als der Hut selbst seyn. Unten ist er etwas weiter, auch befindet sich da ein Hahn. Diese Vorrichtung nennt man den Abkühler (Mohrenkopf). Man füllt sie mit kaltem Wasser an, und befördert dadurch das Verdichten der sich aus der Blase erhebenden Dämpfe, die in Tropfen zusammen treten, an den innern Wänden des Hutes in die Traufrinne, und aus dieser durch den Schnabel in die Vorlage abfließen. Da das Wasser in diesem Abkühler nur gar zu leicht warm wird, so muß es öfters abgelassen und durch kaltes ersetzt werden.

Allein man hat sich in unsern Zeiten überzeugt, daß die Dämpfe durch diese Vorrichtung, wenn man auch noch so oft mit dem Wasser wechselt, nicht so gut abgekühlt und verdichtet werden können, als sie es sollten; daher hat man sie gänzlich abgeschafft und mit vielem Vortheil durch die Schlangenröhre ersetzt. Es ist diese eine lange spiralförmig gewundene Röhre, von welcher die Bogen durch perpendiculair darzwischen gelöthete zinnerne Stängelchen in gleicher Richtung erhalten werden. Diese Röhre wird in ein kupfernes verzinntes Gefäß, an welchem unten ein Hahn angebracht ist, eingepaßt; dieses Gefäß stellt man auf einen Schemmel von solcher Höhe, daß das obere Ende der Schlangenröhre genau auf den Schnabel des Hutes trifft, und an das untere Ende

der Röhre, die aus dem Gefäß heraus ragt, legt man die Vorlage an, die man zu mehrerer Sicherheit auf einem Polster ruhen lassen kann. Ehe man zur Destillation selbst schreitet, füllt man das Gefäß mit kaltem Wasser an, setzt in der Mitte desselben einen langen blechernen Trichter auf eine sich vom Boden des Kühlgefäßes erhebende, mit mehreren Löchern versehene Röhre, und füllt in diesen Trichter ganz kaltes Wasser, wenn das in dem Kühlgefäß befindliche Wasser etwa warm geworden ist, welches nun, da es schwerer ist als das erwärmte, den untern Theil des Kühlgefäßes einnimmt, und so das warme Wasser durch eine oben am Rande des Kühlgefäßes angebrachte Ableitung austreibt. Auf diese Weise vermeidet man das gänzliche Ausleeren des Gefäßes von warmen und Wiederanfüllen mit kaltem Wasser. Dem ablaufenden warmen Wasser kann man nach Willkühr eine solche Leitung geben, daß es gleich außer den Arbeitsort heraus geführt wird.

Die Schlangenröhre hat, da die Dämpfe, während daß sie durch dieselbe gehen, immer neue Lagen von kaltem Wasser passiren müssen, schneller abgekühlt und verdichtet werden, allerdings vor dem Mohrenkopf viele Vorzüge. Es gehen bey dieser Destillationsart weit weniger von den flüchtigen Bestandtheilen der Ingredienzen und dem Weingeiste verlohren, und die Destillate haben nie einen empyreomatischen Geruch.

Außerdem, daß das Wasser im Mohrenkopf bald heiß wird, und mit kaltem Wasser, ohne daß das Destillat so gut abgekühlt wird, oft gewechselt werden muß; so findet dabey noch der Nachtheil statt, daß die schon erhabenen Dämpfe durch den schnellen Wechsel des kalten Wassers sich wieder verdichten, in die Blase zurück fallen, die Destillation dadurch unterbrochen, und aufgehalten wird.

Schreitet man zur Destillation selbst, so setzt man den Blasenkessel in den Ofen, legt, wenn man bey ofnem Feuer destillirt, die Ingredienzen auf das erwähnte Sieb, und macht die Blase bis zwey Drittel voll, bedeckt sie dann mit ihrem Hut, dessen Schnabel man mit der Schlangenröhre in

Verbindung bringt, und leitet das untere Ende derselben in eine zur Menge des Destillats verhältnißmäßige Vorlage. Bey geistigen Flüssigkeiten hat das Marienbad oder die Destillation durch Dämpfe in so fern viele Vorzüge, weil man einen weit bestimmtern Wärmegrad geben kann, und man sollte daher diese Methode allezeit wählen.

Man wirft, wenn man auf diese Art destilliren will, die Substanzen in die zu Infusionen, oder der Dampfdestillation bestimmte zinnerne Blase, sezt sie in den mit Wasser angefüllten Blasenkessel, bedeckt sie mit ihrem Hut, und verklebt alle Fugen der Geräthschaft mit Papierstreifen, die mit Mehlkleister bestrichen sind, und giebt alsdann Feuer. Das Feuer muß, zumal wenn man bey offnem Feuer destillirt, als chemisch wirkendes Mittel mit vieler Vorsicht behandelt und regieret werden. Der zur Destillation eigentlich erforderliche Feuersgrad ist freylich schwer zu treffen und gleichförmig zu unterhalten; denn ein kleines Stückchen Holz oder Kohle kann das schwächste Feuer mit einemmale auf einen so hohen Grad von Lebhaftigkeit bringen, daß das Destillat leider! einen brenzlichten Geruch anzunehmen Gefahr läuft. Bey der Dampfdestillation (im Marienbad weicht man dieser Unannehmlichkeit aus, da das Destillat für immer nur der Hitze des kochenden Wassers ausgesezt bleibt.

Was die Feuerung beym Destilliren überhaupt betrifft, so fange man nur mit einen schwachen Grad an, und suche diesen, je nachdem es nöthig ist, stufenweise zu verstärken. Man thut bey der Sache weder zu viel noch zu wenig, wenn man immer ein solches Feuer unterhält, bey welchem das Destillat wie ein dünner Faden abläuft. Wollte man es nur tropfenweise gehen lassen, so würde man oft nur ein an ölichten Theilen sehr geringhaltiges Produkt gewinnen; da im Gegentheil freylich ein zu lebhaftes Feuer leicht verursachen könnte, daß das Phlegma mit dem Geist und den Oelen zugleich übergieng, und auf jeden Fall das Destillat verderben würde, ja es könnte bey zu starkem Feuer die Flüssigkeit aus der Blase in den Helm und die Abkühlungsröhre übersteigen, und man

würde dann genöthiget seyn die Destillation von neuem anzufangen. *)

Substanzen, die ein schweres Oel geben, als z. B. Nelken, Zimmt und dergl. müssen beym Destilliren ein etwas starkes Feuer haben, so daß das Destillat immer rasch in der Stärke eines dicken Fadens abläuft. Doch darf man es nie bis zum Uebersteigen kommen lassen. Ein Destillat dieser Art zieht man gewöhnlich noch einmal bey einem gemässigteren Feuer (oft über dieselben Ingredienzen) ab.

Man darf bey einer Destillation nie dieselbe Quantität abziehen, welche man auf den Körper gegossen und eingelegt hat. Von einer Infusion von 6 Kannen ziehe man nur fünf Kannen ab, und man wird darinnen weder Phlegma, welches einen faden und unangenehmen Geschmack giebt, noch Empyrevma, welches einen eigenthümlichen Geruch hat, brennend schmeckt, und sich nur immer dann erst bildet, wenn die Substanzen am Ende der Destillation bey einer geringen Menge Flüssigkeit, der Wirkung des Feuers, etwas stark ausgesetzt

*) Bey der Destillation im Wasserbade ist dieß Uebersteigen schwerlich zu befürchten, wohl aber dann, wenn man auf freyem Feuer destillirt; hier ist genaue und vorsichtige Behandlung des Feuers nothwendig, denn daß man die Arbeit von neuem anfangen muß, ist hierbey noch der kleinste Schade, weil es leicht geschehen kann, daß die in der Blase befindlichen Substanzen das Rohr des Hutes oder die Schlangenröhre verstopfen, die in Dämpfe aufgelößte Flüssigkeit vermöge der starken Expansivkraft den Hut abstößt, den in der Nähe befindlichen Arbeiter verbrennt; oder wenn es geistige Flüssigkeiten sind, sich entzünden können, und daher leicht ein großer Schade entstehen kann. Auch ist es eine durch Erfahrung bestätigte Wahrheit, daß jedes Destillat, bey dessen Bereitung man das Feuer vorsichtig regierte, sowohl an Güte als an Menge diese Vorsicht belohnt; und besonders bey solchen Produkten wo es auf vorzüglich feinen Geruch oder Geschmack ankömmt, wird man den Nutzen einer vorsichtigen Behandlung des Feuers finden, wenn man sie mit andern vergleicht, bey deren Bereitung diese Vorsicht nicht angewendet worden ist.

K.

sind, bemerken. Bey gutem Franzbrandewein zieht man etwas mehr als die Hälfte davon ab.

Mehrere Gewürze destillirt man gerne im Sandbad aus der Retorte. Man schüttet zu dem Ende das Gewürz und die Flüssigkeit in eine Retorte, legt diese in eine mit Sand gefüllte Capelle, oder setzt letztere auf einen Windofen. Hierauf legt man die Vorlage an, und giebt, nachdem man die Fugen gut verklebt hat, Feuer; welches man aber mit einiger Behutsamkeit regieren muß. Am sichersten fährt man, wenn man kein stärkeres Feuer giebt, als ein solches, bey welchem das Wasser kochen kann.

Zweyter Abschnitt.

Von der Destillation des gemeinen Wassers.

Man nehme Fluß- oder Brunnenwasser in die Blase, bedecke sie mit dem Hut, führe den Schnabel in die Schlangenröhre, und ziehe, nachdem man die Fugen verklebt hat, ohngefähr sieben Achtel des genommenen Quantums in reinliche Vorlagen ab. Auf diese Weise erhält man ein sehr reines Wasser, indem die Salze und festen Beymischungen des Wassers in der Blase zurück bleiben.

Bey mehrern Zusammensetzungen ist ein solches reines Wasser unentbehrlich, und doch bietet es die Natur selten so rein dar.

Von der Destillation solcher Substanzen, die keinen riechbaren Stoff enthalten, wird, da sie hieher keinen Bezug haben, in diesen Blättern die Rede nicht seyn; sondern wir wollen nun zu den gewürzhaften Pflanzen übergehen, uns aber vorher mit einigen unentbehrlichen Grundsätzen bekannt machen.

Zweytes Kapitel.

Ueber den Riech- oder Gewürzstoff der Pflanzen oder den sogenannten Spiritus rector.

Die über riechende Pflanzen abgezogenen Wässer haben ihren Geruch einem Stoffe zu verdanken, den sie aus der Pflanze bey der Destillation aufnehmen. Boerhave nennte diesen Stoff Spiritus rector, und die Scheidekünstler unsrer Zeit haben ihn den Nahmen Riechstoff, (arome, welches von Aroma herzuleiten ist,) gegeben.

Dieser Stoff ist sehr fein, flüchtig und gasförmig. Er entweicht selbst bey einer geringen, an der Pflanze angebrachten Wärme; dahingegen die Kälte ihm mehr verdichtet, und für die Geruchsorgane empfindlicher macht. Daher kommt es auch, daß die Pflanzen des Morgens und Abends weit mehr Geruch als zu einer andern Tageszeit ausströmen lassen.

In Hinsicht auf Menge, Stärke und Beschaffenheit dieses Stoffs weichen die Pflanzen sehr von einander ab. Manche besitzen ihn in großer Menge, und verliehren selbst beym Trocknen nur einen geringen Theil davon, so daß es oft sogar scheint, als habe er beym Trocknen einen gewissen Grad von Beständigkeit (fixité) erlangt. Hieher sind besonders die riechbaren Hölzer und alle trockne und holzigte riechbare Theile der Vegetabilien zu zählen.

Noch hat man bis jetzt diesen Stoff nicht rein abscheiden und für sich darstellen können; sondern man hat sich mit der Möglichkeit ihn mit andern flüssigen Körpern verbinden zu können, begnügen müssen. Er wird vom Wasser sowohl als

vom Weingeist und von Oelen aufgenommen, und man wendet daher, nachdem es die Umstände nöthig machen, bald diese oder jene Flüssigkeit an. *)

Wenn man über diese Pflanzen bey einer leichten Wärme im Marienbad, Wasser oder Alcohol (reinen Weingeist) abzieht, so führen diese den Riechstoff über, und stellen dann helle sehr stark riechende Flüssigkeiten dar, die als Auflösungen des Riechstoffs (Spiritus rector) anzusehen sind.

Wenn man ein solches Destillat unbedeckt erwärmt, so verliert es nach und nach seinen Geruch und wird fade; und dieselbe Veränderung erleidet es ebenfalls, obschon nicht sobald, wenn man es unbedeckt der Einwirkung der Luft aussetzt. Es sondern sich daraus schleimichte Flocken ab, und am Ende bekommt es einen dumpfigten Modergeruch.

---

*) Der Riechstoff der Pflanzen, oder Boerhaves Spiritus rector, ist derjenige flüchtige Bestandtheil derselben, welcher auf unsere Geruchsorgane den bekannten Eindruck macht, den wir mit dem Nahmen des Geruchs bezeichnen und dessen Eigenthümlichkeit wahrscheinlich von dem Mischungsverhältniß seiner gasförmigen Grundstoffe herrührt. Vorzüglich ist er an das wesentliche Oel der Pflanzen gebunden, und daher nehmen Green und andere Chemiker denselben gar nicht an, sondern glauben, daß er eine spezifische Eigenschaft dieser Oele sey. Ich flüchte dieser Meynung bey, denn die Erfahrung hat mich belehrt, daß destillirte Wässer, welche bey einem starken Geruch fast gar kein wesentliches Oel absetzen, doch wirklich dergleichen enthalten, und also von diesem ihren eigenthümlichen Geruch bekommen, obschon es unmöglich ist, das Oel von dem Wasser, mit dem es auf das innigste verbunden ist, selbst durch die stärkste Concentrazion ganz abzuscheiden. Indessen ist der Riechstoff nicht als ein einfacher Stoff anzusehen, der schon gebildet in den Pflanzen liegt, sondern er wird wahrscheinlich durch andere flüchtige Grundstoffe, die sich bey einer schon niedrigen Temperatur daraus entwickeln erst zusammen gesezt und verbindet sich vermöge seiner homogenen Eigenschaft erst hier mit dem wesentlichen Oel derselben.

K.

Wenn der Riechstoff einer Pflanze mit Alcohol verbunden ist, so nennt man dieses den Spiritus oder die Quintessenz derjenigen Pflanzen, welche man darzu verwendet hat.

Bey solchen Pflanzen, wo der Riechstoff äußerst flüchtig ist, als z. B. bey Lilien, Jasmin, Tuberosen und dergleichen, läßt er sich besser an fette Oele, als an andere Flüssigkeiten bringen. Man bringt in dieser Absicht die Blumen zwischen Baumwolle die man mit Behenöl getränkt hat, in ein zinnernes Gefäß, verschließt es sorgfältig und setzt es einer gelinden Wärme aus, so geht der Riechstoff ziemlich dauerhaft an das Oel über.

Man kann auch solche Blumen zwischen getrocknete und zu einem Teige gestoßene Mandeln schichten, und aus diesen alsdenn, nach einer Digestion das Oel auspressen.

Diese 3 Wege sind es bis jetzt, auf welchen man sich den Riechstoff der Vegetabilien zu verschaffen weis, und die Kunst des Destillateurs, Conditors und Parfumeurs beruht einzig und allein auf der Geschicklichkeit ihm passend und nach Willkühr auf andere Substanzen und Körper überzutragen. Die Letztern bedienen sich, um sich den Riechstoff solcher Pflanzen zu verschaffen, die bey der Destillation absolut keinen Geruch geben, noch einer andern Methode. Sie nehmen in diesem Falle ein Kästchen, das inwendig mit weißem Eisenblech ausgelegt ist, und an dessen Seiten sich mehrere Rahmen befinden. Ueber diesen Rahmen spannen sie baumwollenes Zeug auf, das sie vorher mit Behenöl eingetränkt haben, und legen nun zwischen diese Tücher eine hinreichende Menge solcher Blumen, von welchen sie den Riechstoff zu besitzen wünschen; wenden sie täglich um, nehmen sie nach einiger Zeit weg, und legen an deren Stelle wieder frische auf. Wenn sie nun einen hinlänglichen starken Geruch wahrzunehmen glauben, so pressen sie diese Tücher zwischen zwey glatten Eisenplatten aus, und erhalten so eine öligte aromatische Essenz, die sie in gut verstopften Flaschen zum Gebrauch aufbewahren.

Die Pflanzen vor der Destillation zu zerschneiden und zu zerstückeln, ist keineswegs anzurathen, denn es geht dabey sehr viel von ihrem riechenden Wesen verlohren.

Anders ist es mit den trocknen holzichten Körpern, als: Rosenholz, Sassafras, Rosmarin, St. Lucas Holz. Diese pflegt man, wenn man aus ihnen durch die Destillation den Riechstoff ziehen will, mit einer Raspel zu zerstücken, und läßt sie dann, ehe man mit ihnen zur Destillation selbst schreitet, einige Tage lang im Marienbade mit hinlänglichem Wasser weichen.

Erster Abschnitt.

Einfache wohlriechende Wässer.

Hierunter verstehe ich alle gewürzhafte riechende Produkte der Destillation, wo man nichts als gemeines Wasser angewendet hat.

Orange = Wasser.

Man nehme 6 Pfund Orangeblüthen,
10 Kannen Wasser,

schütte die Blumen auf das zur gewöhnlichen Blase gehörige Sieb (Gitter), gieße das Wasser darüber, bedecke die Blase mit dem Hut, bringe den Schnabel desselben in die Schlangenröhre und fülle das Kühlgefäß mit kaltem Wasser an, verklebe die Fugen mit Papierstreifen, die mit Mehlkleister bestrichen sind, gebe dann ein solches Feuer, bey welchem das Destillat wie ein dünner Faden stark abfließt, und endige die Destillation, wenn man auf jedes Pfund Blumen anderthalb Kannen Wasser gerechnet, abgezogen hat.

Destillirt man von jedem Pfunde Blumen nur eine Kanne ab, so ist das Wasser um so concentrirter.

Wenn die Orangeblüthen von dem, was an der Blume farbig ist (von ihren Kelchen) befreyt worden sind, so geben sie ein noch weit angenehmeres Wasser.

Rosenwasser.

Man verfährt mit den Rosenblättern eben so wie mit den Orangeblüthen.

Wenn ich, da ich allemal eine große Menge Rosenwasser auf einmal zu destilliren pflege, sie in ihrem frischen Zustande, durch Abhaltung anderer in dieselbe Jahreszeit treffende Arbeiten nicht habe abziehen können, so habe ich die Rosenblätter mit sehr gutem Erfolg auf folgende Art aufbewahrt und spät nachher destillirt: Ich sammelte die Rosen bey schönen heitern Tagen, eben wenn sie sich entfalteten, sonderte die Kelche davon ab und schichtete sie in ein Faß, trat sie derb zusammen, und bedeckte sie mit einer Lage Salz. Hierauf machte ich das Faß zu und ließ sie in diesem Zustande stehen, bis ich sie destilliren wollte.

Wenn man sie destilliren will, so lege man sie auf das Sieb, oder in dessen Ermangelung auf übers Kreuz gelegte Holzstäbe, und bedecke diese mit einem schweren Körper, daß sie beym Kochen nicht in die Höhe zerissen werden können. So verhindert man, daß sich die Rosen auf dem Boden festsetzen, und dem Wasser einen brenzlichten Geschmack mittheilen können.

Das Verfahren, die Rosen, mit Salz eingelegt aufzubewahren, hat für den Destillateur abgerechnet, daß er sich in den Arbeiten, die oft just zur Blüthezeit der Rosen dringend sind, nicht zu unterbrechen braucht, noch den Vortheil, daß er sich auf diese Weise in einer Folge, den zu seinen Arbeiten nöthigen Vorrath von Rosenwasser bereiten kann, das in Hinsicht auf Güte dem aus frischen Rosen bereiteten Wasser gleichkömmt. Ich habe sogar bemerkt, daß es oft noch reichhaltiger an wesentlichem Oele ist.

Wenn man das Rosenwasser recht stark zu haben wünscht, so darf man es nur noch einmal über Rosen abziehen.

Citronenwasser.

Man nehme 10 Kannen Wasser,
50 Stück schöne Citronen,
reibe die Schale an einem Reibeeisen ab, und bringe sie *) nebst den markigten Theil der Citrone auf das Sieb, gieße das Wasser, womit man das Reibeeisen abspühlen kann, darauf; und verfahre übrigens mit der Destillation wie bey den Rosen. Man zieht von dieser Portion 8 Kannen Wasser ab.

Eben so bereitet man das Wasser von
Thymian — Lavendel
Wermuth — Majoran
Anis — Krausemünze
Dille — Rosmarin
Bergamott — Cedrat
Limonen — Feldkümmel
Zimmt — Nelken. ꝛc.

Zweyter Abschnitt.

Geistige aromatische Wässer.

Unter geistigen Wässern, von welchen hier die Rede seyn wird, verstehet man rektifizirten Weingeist oder Alcohol in welchem der Riechstoff der Substanzen aufgelößt ist.

---

*) Um dieses Citronenwasser zu machen, ist es ganz falsch, den markigen Theil — das Fleisch, welches den sauren Saft enthält — mit auf die Blase zu bringen, weil durch die Einwirkung der Wärme die Säure auf das Oel der Schale wirkt — auf das es doch eigentlich abgesehen ist, — und dieses umändert, so daß es dadurch in einem gewissen Grad ranzigt wird. — Man nehme daher nur das Gelbe, welches man durch das Reibeisen abgerieben hat, und verbrauche den Saft zu einem andern Behuf.

Man macht zwischen einfachen und zusammengesetzten einen Unterschied, und verstehet unter den erstern die, welche nur mit dem Riechstoffe einer einzigen Pflanze angeschwängert sind. Man nennt sie auch Quintessenzen; dahingegen die Produkte, wenn mehrere Substanzen mit Weingeist destillirt worden, zusammengesetzte Wässer genannt werden.

Von letztern werden wir dann erst sprechen, wenn wir vorher die wesentlichen, flüchtigen Oele, die sehr oft einen Bestandtheil davon ausmachen, abgehandelt haben.

Da jedoch der Weingeist oder der Alcohol, als Lösungsmittel des Riechstoffs, die Basis aller dieser Zusammensetzungen ausmacht; so müssen wir erst über diesen sprechen.

Rektifizirter Weingeist.

Der durch die Destillation zersezte Wein oder das geistige Destillat davon, kann aus mehreren Produkten gewonnen werden, wohin besonders der sogenannte Brantewein gezählet werden kann. So wie ein der Destillation unterworfener Wein siedet, erhält man eine weiße, etwas trüblich milchichte Flüssigkeit, die einen erwärmenden stechenden Geschmack, und einen starken angenehmen Geruch hat. Man sezt die Destillation so lange fort, als sich die Dämpfe des Destillats noch bey einem Lichte anzünden lassen.

Dieses Destillat nun ist der sogenannte Brantewein, und seine Bestandtheile sind Alcohol, Wasser und etwas weniges Oel, welches leztere ihn wahrscheinlich auch bey der Destillation undurchsichtig macht, und mit der Zeit gelblich färbt. Doch darf man die gelbe Farbe des lange gelegenen Brantweins nicht einzig auf Rechnung dieses Oels schreiben, denn diese ist wohl mehr von dem Extractivstoffe herzuleiten, den der Brantewein aus dem Holze, woraus die Fässer gemacht sind, aufgenommen hat.

Alle Flüssigkeiten, die der geistigen Gährung fähig sind, liefern nach der Beendigung vermittelst der Destillation Brantewein so z. B. der Cider, das Bier, Wacholdersaft, Kirschen,

Pflaumen und dergleichen, doch liefert ihn der Wein in der reichlichsten Menge. *)

Als Arzneymittel ist er in kleinen Gaben belebend. Im Uibermaaß hingegen ist er sehr schädlich, und man sieht aus zu häufigem Genuß sehr oft, Zittern, Schlagflüsse, Verstopfungen und Wassersucht entstehen.

Bey sehr vielen Zusammensetzungen, die wir noch in der Folge werden kennen lernen, dient er als Vehikel, und er

---

*) In Frankreich bereitet man den Weingeist blos aus denjenigen Weinen, welche theils nicht haltbar genug sind, um sich verführen zu lassen; oder die an solchen Orten erbauet werden, welche dem Geschmack desselben nicht günstig sind und nach denen nachher keine Nachfrage ist, und dieses Weingeistes bedient man sich einzig zur Bereitung der Wohlgerüche und der Liqueure. Bey uns in Deutschland sucht man den Mangel an Weinbranntewein durch ein Destillat aus vergohrnem Getreide zu ersetzen, das allgemein unter dem Nahmen Kornbranntewein bekannt ist. Ob nun schon der Weingeist sowohl aus den Wein- als Kornbranntewein in Hinsicht seiner chemischen Bestandtheile sich ganz gleich ist, so ist er doch in Geruch und Geschmack gar sehr verschieden, und letzterer mit dem aus Wein gewonnenen gar nicht zu vergleichen, welches von dem bey der Destillation aufgenommenen Oele herrührt, das aus den Getreidekörnern mit in die Mischung eingegangen und durch die Wirkung des Feuers brenzlich worden ist. Dieser eigenthümliche Geruch und Geschmack, den wir gewöhnlich Fusel zu nennen pflegen, hindert uns, aus dem Kornbranntweine eben so feine Wohlgerüche und trinkbare Liqueurs zu verfertigen, als man sie aus Frankreich erhält: denn obschon dieser Fusel Geruch und Geschmack durch mehrmalige Destillationen, und angewendete Zwischenmittel vermindert wird, so ist er doch nicht gänzlich daraus zu verdrängen. Indessen hat Hr. Lowitz in Petersburg, die Herrn Wurzer in Bamberg und Herr Westrumb in Hameln, gelehrt, daß man diesen Fusel dadurch fast gänzlich aus dem Fruchtbranntewein entfernen kann, wenn man jeden 12 Pf. der Flüssigkeit 1 Pfund gut ausgeglühtes Kohlenpulver vor der Destillation beymischt, und darüber abzieht. Ein auf diese Art bereiteter Weingeist taugt zu den feinsten wohlriechenden Wässern, und liefert bey richtiger Behandlung einen Branntewein, der den Französischen an die Seite gestellt werden kann.

K.

muß, wenn er zu diesem Behuf verwendet werden soll, 20 bis 23 Grad nach Baumé's Areometer haben. Wenn der Branntewein bey einer sehr gelinden Wärme destillirt wird, so erhält man die Flüssigkeit so man Alkohol nennt. Zieht man den Branntewein bis zur Hälfte der Masse ab, so erhält das Destillat den Nahmen Spiritus vini rectificatus.

Allein dieser Spiritus ist bey weitem noch nicht von allen seinen wässerigten Theilen so befreyet, daß er unbedingt zu allen Zusammensetzungen angewendet werden könnte, sondern man muß ihm durch wiederholtes Abziehen davon zu befreyen, und den gehörigen Grad von Stärke und Reinheit zu geben suchen. Man nennt dieses Geschäft das Rektifiziren.

Um sich also den Spiritus zu bereiten, ziehet man den gemeinen Branntewein ab, setzt die Destillation so lange fort, bis das Produkt milchicht trübe erscheint. Der Rückstand in der Blase, der zwar noch immer einen branntweinartigen Geruch hat, ist, da er keinen Spiritus mehr enthält, zu nichts mehr tauglich.

Das erhaltene Produkt nun bringt man von neuem in die Blase, und ziehet es bey einer schwachen Temperatur zum zweytenmale ab. Die erste Hälfte der Masse ist der stärkste reinste Spiritus oder der sogenannte Alcohol, das übrige des Destillats ist, wenn gleich nicht so stark, doch von solcher Beschaffenheit, daß sich davon bey sehr vielen Gelegenheiten Anwendung machen läßt.

Sonst bediente man sich bey der Rectification des Weingeistes mehrerer Zwischenmittel, die aber nach vielen darüber gemachten Erfahrungen nichts mehr leisten, als was man auch auf dem hier angegebenen Wege darzustellen im Stande ist.

Der Spiritus Vini ist ein feines flüchtiges Wesen von einem sehr angenehmen Geruch. Er entzündet sich sehr leicht und brennt mit einer in der Mitte weißen, und von aussen herum blauen Flamme, ohne daß er dabey Ruß und Rauch absetzt. „Es ist bekannt, sagt Fourcroy, daß diese Flüssigkeit gewisse Grade von Reinheit und Stärke haben kann,“ und er hat sich seit langer Zeit schon bemüht, sie bestimmt angeben zu können. Sonst glaubte man, daß Spi-

ritus der sich leicht entzündet und nach dem Verbrennen keinen wäßrigen Rückstand übrig läßt, sehr rein seyn müsse; aber man weiß jetzt, daß die beym Verbrennen sich erzeugende Wärme stark genug ist, um allenfalls das im Weingeist enthaltende Wasser mit zu verdünsten. Auch schlug man die Probe mit Schießpulver vor, und sagte: daß, wenn sich das Pulver, über welches man in einem Löffel Spiritus abbrennt, indem die Flamme verlöscht, nicht entzündet, der Spiritus auch nicht für rein und stark angesehen werden dürfe, im Gegentheil aber, wenn das Pulver davon entzündet werde, für gut zu halten sey. Allein auch diese Probe ist falsch und trüglich: denn schüttet man nur etwas viel Spiritus über wenig Pulver, so wird es, da es während des Verbrennens Zeit genug gewinnt, um das Wasser einzusaugen, welches der Spiritus enthalten kann, sich alsdann nicht entzünden, da es hingegen ganz gewiß abbrennt, wenn man nur etwas weniges — selbst von einem Phlegma haltenden Spiritus auf seiner Oberfläche abbrennen läßt.

Herr Baumé erfand zur Prüfung des Weingeistes ein Instrument, das, wenn es hineingetaucht wurde, sich um so tiefer einsenkte als der Spiritus rein war, und er bestimmte, daß der Alcohol nach diesem seinem Instrument 39 Grad anzeigen müßte. Allein Herr Chaptal bewies, daß die Probe mit diesem Instrument deswegen kein richtiges Resultat geben kann, weil bey seiner Construktion auf die Temperatur der Atmosphäre keine Rücksicht genommen worden ist, die, da sie das Volumen des Weingeistes verändert, der erwünschten Wirkung des Instruments entgegen ist.

Das Instrument von Borie ist weit genauer und strenger richtig. Ein dabey angebrachtes Thermometer zeigt die Temperatur an, und man bedient sich dessen jetzt allgemein. *)

*) Der Verfasser erwähnt hier eines Instruments, welches zum Messen der Güte des Branntweins und Weingeistes bestimmt ist, und das man Areometer, oder im gemeinen Leben die Branntweins-

Für sich blos allein wird der Spiritus nicht innerlich angewendet, desto häufiger aber gebraucht man ihn äußerlich. Bey Brandschäden ist er, wenn sie noch neu sind und sich noch keine Blasen gebildet haben, von sehr großem Nutzen; denn er bewirkt bey seinem Verdünsten eine merkliche Kälte, und seine angepriesne Wirksamkeit wird daher sehr wahrscheinlich. Auch wendet man ihn mit und ohne Kampfer bey krebsartigen Geschwüren an, und bewirkt dadurch, daß sie nicht weiter um sich greifen. Uebrigens ist er für Harze und Gewürze das beste Auflösungsmittel, und eben daher, wie wir finden werden, für den Destillateur und Parfumeur von großer Wichtigkeit.

Rektifizirter Orangenblüthe = Spiritus.

Man nehme 20 Pfund frische Orangeblüthen und 10 Kannen Spiritus vini, bringe beydes in die Blase zur Dampfdestillation (bain marie) und ziehe vom Ganzen so viel ab,

---

waage nennt. Hr. Baumé erfand ein solches Instrument, welches in Frankreich allgemein angenommen und fast bey allen Künsten im Gebrauch war. Mehrere Physiker haben ähnliche Instrumente oder Verbesserungen desselben vorgeschlagen, Hr. Bergrath Richter in Berlin aber hat mit Lowitz zugleich die Entdeckung gemacht, daß der bisher für ganz Wasserfrey gehaltene Weingeist noch mehr entwässert werden könne, so daß seine spezifische Schwere auf 0,791 gebracht werden kann. Zugleich hat er ein der gemeinen Branntweinwaage ähnliches Instrument erfunden welches bey einem bestimmten Wärmegrad in jeder geistigen Flüssigkeit anzeigt, wie viel solcher wasserfreyer Weingeist in 100 Theilen enthalten ist, so daß man sogleich wissen kann, wie viel jeder Branntewein Weingeist enthält, und das daher eben so nützlich bey dem Einkauf des Brannteweins, als bey Destillationen und andern chemischen Arbeiten zur genauen Bestimmung der Güte oder Stärke des Weingeistes zu gebrauchen ist. Man kann diese Instrumente bey dem Herrn Erfinder zu den billigen Preiß von 4 Thlr. Preuß. Cour. bekommen, und ich kann die Güte und Nützlichkeit derselben aus eigener Erfahrung versichern.

K.

als man Spiritus darzu verwendet hat. Will man, daß er recht stark vom Geruch seyn soll, so darf man ihn nur mehreremale über frische Blumen, so man von den farbigten Theilen der Blume befreyet hat, abziehen.

Das mehrmalige Abziehen kann bey allen Destillationen dieser Art statt finden, wenn man nehmlich die Absicht hat, daß der Spiritus so viel Riechstoff aufnehme, als er aufzunehmen im Stande ist.

Gleich nach der Destillation haben die abgezogenen Wässer wenig oder gar keinen Geruch, sondern sie riechen, wie man es gewöhnlich zu nennen pflegt, nach der Blase, und verliehren dieses nur, indem sie eine Zeit lang gestanden haben. Baumé erklärte sich diese Erscheinung so, daß der Riechstoff der Pflanze durch die Länge der Zeit, mit dem Spiritus in genauere Verbindung eingehe, als es anfangs geschehen kann. In der Folge wußte er den frischen Destillaten alle die Vollkommenheiten zuzueignen, die sie sonst nach mehrern Jahren kaum erhielten, indem er nehmlich kleine, mit frisch destillirtem Pflanzen-Spiritus angefüllte Flaschen, 6 Stunden lang in ein Gemisch aus gestoßenem Eis und Meersalz einfütterte.

Rosen-Spiritus.

Man nehme 20 Pfund Rosen und
10 Kannen Spiritus,

bringe beydes in das Marienbad, und ziehe die Quantität des darauf gegossenen Weingeistes wieder ab. Man kann diesen Spiritus durch wiederholtes Abziehen über frische Rosenblätter nach seiner Willkühr starkriechend und stark schmeckend machen. Bey Schönheitswassern macht dieser Spiritus oft einen Bestandtheil aus, auch gebraucht man ihn zu Pastillen und solchen Parfüms, wo man die Rosen schicklich glaubt.

Thymian-Spiritus.

Man nehme 6 Pfund Thymian-Blumen,
6 Kannen Spiritus vini.

Man sammle den Thymian in seiner vollen Blüthe und zwar im Monat Juny, sondere die Stengel davon ab und bringe die hier angegebene Quantität in das Marienbad, gieße den Spiritus darauf und ziehe vom Ganzen nur 5 Kannen ab. Wenn man es für nöthig halten sollte, so kann man diesen Spiritus nochmals über 3 Pfund andere frische Thymianspitzen, rektifiziren.

Myrthen = Spiritus.

12 Pf. Myrthen,
8 Kannen Spiritus.

Man wähle nur die blühenden Spitzen des Myrthenstengels, lasse sie 2 Tage lang im Spiritus im Marienbad maceriren, und ziehe von Ganzen 7 Kannen Spiritus ab. Viele Destillateurs sind mit dem Myrthenspiritus bey ihren Zusammensetzungen gar nicht zufrieden; allein der Fehler liegt wohl darin, daß sie diesen Spiritus zu früh und gleich nach der Destillation verbrauchen. Er hat in diesem Falle freylich einen stechenden nicht eben angenehmen Geruch. Eigentlich muß man erst 4 bis 5 Jahre nach seiner Bereitung, Anwendung davon machen, und dann erst hat er einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack. Man gebraucht ihn zu Pastillen.

Veilchen = Spiritus durch Infusion.

Man lasse 8 Unzen zerstückelte Veilchenwurzel mit 2 Kannen Spiritus vini 14 Tage lang maceriren, gieße dann die Flüssigkeit ab, und filtrire sie durch graues Löschpapier. Auf eben dieselbe Weise bereitet man sich

Lavendel — Isop
Reseda — Zitronenschalen
Basilien — Pomeranzenschalen = Spiritus
Krausemünzen

die theils zu Pastillen, theils zu Parfüms angewendet werden.

Rektifizirter Himbeer = Spiritus.

Man nehme 20 Pf. Himbeeren,
5 Kannen Weingeist,

zerquetsche die Beeren und bringe sie in das Marienbad, setze den Spiritus hinzu, und ziehe, nachdem man beydes gut gemischt hat, 6 Kannen Spiritus davon ab. Diesen Spiritus nun ziehe man zum zweytenmale über 10 Pfund Beeren ab, so wird man einen vortrefflichen Himbeerspiritus haben, der nicht nur zum weißen Himbeer-Liqueur, sondern auch zu Pastillen gebraucht werden kann.

Eben so verfährt man mit den Erdbeeren.

Wacholder-Spiritus.

Man nehme 15 Pf. frische Wacholderbeeren,
15 Kannen Weingeist,
zerstoße die Beeren in einem Mörser, schütte sie in das Marienbad, gieße den Weingeist darauf, und ziehe vom Ganzen ohngefähr 13½ Kannen Spiritus ab.

Der Wacholderspiritus ist ein gutes Magenmittel.

Zimmt-Spiritus.

Man nehme 12 Unzen oder 24 Loth Zimmt,
6 Kannen gewöhnlichen Branntewein,
stoße den Zimmt sehr klar, lasse ihn an einer warmen Stelle 2 Tage lang in dem Brantewein maceriren, und ziehe alsdann 3 und eine halbe Krnne Spiritus davon ab.

Er wird vorzüglich zu Pastillen gebraucht.

Muskaten-Spiritus.

Man nehme 16 Loth Muskatennüsse,
8 Kannen ordinairen Brantewein,
zerstoße die Muskatennüsse gröblich, lasse sie 2 Tage lang in in der Trockenstube in dem Branntewein maceriren, und ziehe dann davon 4 und eine halbe Kanne Spiritus ab.

Eben so bereitet man sich Nelken — Koriander
Kümmel — Fenchel-Spiritus.

Rektifizirter Marasquino-Spiritus.

24 Pfund Kirschen,
2 Kannen Kirschwasser,

12 Loth zweymal abgezogenen Rosenspiritus,
8 Loth Jasminspiritus,
3 Kannen Weingeist.

Man nehme schöne reife Kirschen, sondere davon Stiehle und Kerne ab, lasse das Mark 2 Tage lang mit dem Wasser und dem Spiritus maceriren; bringe alles in das Marienbad und ziehe dann bey einem fadenstarken Ablaufen 5 Kannen geistige Flüssigkeit ab, die man aber noch einmal überziehen muß.

Zu dem erhaltenen Produkt mische man den Rosen- und Jasminspiritus, und man hat alsdenn den ausgesuchtesten Marasquino, der nicht nur zu Pastillen, sondern auch zu andern Zusammensetzungen angewendet werden kann.

Moschus- oder Bisam-Spiritus.

2 Loth Moschus,
4 Gran Ambra,
2 Loth Zuckerkand.
1 Kanne Spiritus vini.

Den Moschus und Ambra zerreibe man vermittelst des Zuckerkands in einem steinernen Mörser, bringe es in einen Kolben, gieße den Weingeist darauf, und digerire es, gut verschlossen, 14 Tage lang an der Sonne, wobey von Zeit zu Zeit das Gefäß umgeschüttelt werden muß.

Auf eben diese Weise bereitet man sich den Ambraspiritus. Man nimmt den Ambra in demselben Verhältnisse wie hier den Moschus und setzt von letzterm nur einige Gran hinzu.

Rosolis-Spiritus.

6 Pf. Himbeeren,
12 Loth rektifizirter Orange-Spiritus,
4 Loth Rosenspiritus,
4 Loth Resedespiritus,
4 Kannen Brantewein.

Man lasse die Himbeeren mit dem Brantewein 2 Tage lang an einem warmen Orte stehen; ziehe alsdann ohngefähr

2 und eine halbe Kanne ab, rektifizire es nochmals, und setze zuletzt den Orange-Rosen und Resedespiritus hinzu.

Cordial-Spiritus.

Man nehme 1 Loth Macesnüsse, 12 Loth Nelken, 1 Loth Zimmt, die Schalen von 4 Zitronen, die Schalen von 8 Pommeranzen und 4 Kannen Brantewein.

Man lasse alle diese Substanzen 3 Tage lang zusammen stehen, und ziehe alsdenn aus dem Marienbad ohngefähr 2 Kannen geistige Flüssigkeit über, die man noch einmal rektifiziren muß. Hierauf setze man noch

12 Loth Vanillen-Spiritus hinzu.

Dieser Spiritus wird häufig zu Pastillen gebraucht.

(Esprit de Barbados).

Man nehme 1 Quentchen Nelken,
1 Quentchen Macesblumen,
Die Schalen von 20 Pommeranzen,
— — — 8 Bergamotten,
— — — 8 Cedrats.
4 Kannen Brantewein,
8 Loth rektifizirten Rosenspiritus,
und verfahre damit wie bey dem vorigen.

(Esprit d'escubac)

Escubak-Spiritus.

Man nehme 4 Loth Safran,
4 Loth feinen Zimmt,
Die Schalen von 8 Pommeranzen,
— — — 4 Zitronen,
4 Kannen Brantewein,
und verfahre damit wie mit dem vorigen.

(Esprit de Venus)

Venus-Spiritus.

Man nehme 6 Loth Sternanies,
4 Loth Veilchenwurzel,

3 Quentchen Cardamom,
Die Schalen von 6 Pommeranzen,
2 Kannen Brannteweín.

Man zerstoße den Anies, die Veilchenwurzel, und die Cardamomen gröblich, lasse sie nebst den Pommeranzenschalen 2 Tage lang digeriren, und ziehe alsdenn davon aus dem Marienbade ohngefähr eine Kanne Flüssigkeit ab.

Rektifizirter Zimmt-Spiritus.

Man nehme 12 Loth guten Zimmt,
2 Loth Muskatenblumen,
Die Schalen von 6 Pommeranzen,
4 Kannen Mallaga-Wein,
2 Kannen Weingeist.

Man verfährt wie mit dem vorigen, und ziehet 2 Kannen ab, die man nochmals rektifiziren kann.

Persico oder Pfirschen-Spiritus.

Man nehme 3 Pfund Abrikosenkerne,
1 Pf. Kirschkerne,
1 Quentchen Nelken,
1 Quentchen Muskatenblumen,
1 Kanne Wasser,
6 Kannen Branntewein.

Man zerstoße die Kerne in einem Mörser und lasse sie dann 3 Tage lang in dem Branntewein digeriren, schütte es alsdenn nebst dem Wasser ins Marienbad, und ziehe davon 3 Kannen Spiritus ab.

Man bedient sich dessen zu Persico oder Pfirsichpastillen.

Muskaten-Spiritus.

Man nehme 4 Loth Muskatenblumen,
2 Quentchen Zimmt,
2 Kannen Branntewein,

zerstoße die Gewürze, lasse sie 2 Tage lang im Branntewein digeriren, und ziehe alsdann aus dem Marienbad 1 Kanne geistige Flüssigkeit über. *)

Drittes Kapitel.

Von den wesentlichen oder flüchtigen Oelen.

Nur die gewürzhaften Pflanzen, so einen sehr flüchtigen Geruch besitzen, z. B. die Veilchen, Jasmin, die Lilien und dergleichen, enthalten keine solchen Oele, dahingegen andere reichlich damit versehen sind. Wesentliche Oele nennt man sie deswegen, weil in ihnen der Geruch der ganzen Pflanze liegt, aus welcher sie bereitet worden sind.

„Diese Oele sagt Fourcroy, sind entweder in der ganzen Pflanze anzutreffen, wie bey der böhmischen Angelika, oder nur in der Wurzel, wie bey dem Alant, Veilchenwurzel, weißen Dictam und Nelkenwurzel; oder man findet sie in dem Stamme, wie beym Sandel, Sassafras, Rosenholz, Fichte und dergleichen; oder in der Rinde, wie bey dem Zimmt. Manchmal liegt es blos in den Blättern, so wie man das bey der Melisse, Pfeffermünze, Wermuth nnd dergleichen bemerkt. Bey

---

*) Es ist bey den hier angegebenen Vorschriften stets Branntewein vorgeschrieben; man würde aber sehr schlechte Produkte erhalten, wenn man von unserm Fruchtbranntewein nehmen wollte; es ist hier von französischem Weinbranntewein die Rede. — Da wir diesen nun aber nicht haben, so nehme man an deren Statt zweymal abgezogenen Branntewein, den man mit einer gleichen Menge Flußwasser verdient.

andern Pflanzen trifft man sie in den Blumenkelchen an, als bey den Rosen, Lavendel; und die Blumenblätter der Chamomille und der Orange enthalten sie reichlich. Zuweilen liegt es in der Frucht wie bey der Cubebe, dem Pfeffer, den Wacholderbeeren, und endlich gewinnt man sie von sehr vielen Pflanzen aus den Samen, als Muskate, Anies, Fenchel, und aus den Samen fast aller Doldengewächse."

Sie charakterisiren sich durch einen starken mehr oder weniger angenehmen Geruch, sind im Weingeist auflöslich und haben einen stechenden scharfen Geschmack.

Man gewinnet sie entweder durchs Auspressen, oder durch die Destillation. Durchs Auspressen erhält man, sagt Hr. Chaptal die, so ganz blos in sichtbar hervorragenden Bläschen enthalten, und von Natur sehr dünnflüssig sind: als z. B. aus Citronen, Orangen, Cedrat, Bergamotten. Man darf die Schale dieser Früchte nur gegen eine schief angelehnte Glastafel pressen, so fließt das Oel, das sie enthalten, aus. In der Provence, Italien und Portugall reibet man die Schale auf einem Reibeeisen ab, zerreißt auf diese Weise die Oelbläschen, das Oel läuft in das darzu bestimmte und untergesetzte Gefäß ab. Freylich schwimmt in diesem Oel das zerriebene Häutchen herum, aber dieses setzt sich durch die Ruhe ab, oder es kann auch durch ein feines Leinwandtuch gedrückt werden. Wenn man ein Stück Zucker an diese Bläschen reibt, so saugt dieser das Oel ein, und bildet ein sogenanntes Oleo sacharum, das im Wasser auflöslich ist, und auf diese Weise mehrern Liqueuren mitgetheilt werden kann.

Doch werden diese Oele gewöhnlich mehr durch die Destillation gewonnen. Man muß die Pflanzen einen gewissen Grad von Reife erreichen lassen, denn allzujung scheint das Oel noch nicht gehörig ausgebildet zu seyn, und bey den altgewordenen ist es größtentheils verflogen. Manche Destillateurs empfehlen, daß man die Pflanzen erst trocknen soll, weil man, nach ihrer Meynung, alsdenn eine größere Menge Oel bekömmt. Der Grund, den sie für diese Behauptung angeben, beruht darauf, weil durchs Abtrocknen der Pflanze alle die Feuchtig-

keit entweicht die selbst Oeltheilchen aufgelößt enthielt; diese vereinigen sich nun, da sie keinen Widerstand an der Wäßrigkeit finden, um so leichter, wickeln den Riechstoff, der immer zu entweichen sich bestrebt, mehr ein, und kommen bey der Destillation alsdenn in größerer Menge zum Vorschein. Und gleichwohl ist es erwiesen, daß viele Pflanzen in ihrem frischen Zustande mehr Oel geben, als man sonst gewöhnlich aus den trocknen erhält, und so auch wieder umgekehrt. Es läßt sich daher nichts Gewisses darüber bestimmen. Nach meiner Meynung ist der einzige Vortheil, den man dabey findet, der, daß die getrockneten Kräuter weniger Raum einnehmen, das Destillirgefäß folglich eine größere Menge fassen und das Geschäft des Oeldestillirens daher beschleuniget werden kann. Bey Destillation der ätherischen Oele verfährt man auf folgende Art: Man bringt die Pflanzen auf das in der Blase aufgestellte bekannte Sieb, gießt so viel Wasser darauf, daß sie untergetaucht sind, doch darf beydes, die Pflanzen und das Wasser, die Blase nicht über zwey Drittel voll machen, aber es darf auch nicht weniger seyn: denn ließe man zu viel Raum, so würde das Oel zu hoch steigen müssen, ehe es den Helmschnabel erreichen könnte, und wäre die Blase zu voll, so könnte sich die Masse aufblähen und leicht übersteigen. Hierauf verklebet man alle Fugen, und legt die unter den Nahmen recipient italien, bekannte Vorlage vor. Es ist dieses ein gläsernes Gefäß, das die Gestalt einer länglichten Birne hat, aus dessen Bauche ein Schnabel in Gestalt eines lateinischen S heraus geht, deren Oeffnung tiefer steht als die der eigentlichen Vorlage, die an die Schlangenröhre geschoben wird. Diese Vorlage füllt man bis über die Oeffnung, so von innen heraus in den Schnabel geht, mit Wasser an, und legt sie an das aus dem Kühlgefäß hervorragende Ende der Schlangenröhre. *)

*) Diese Vorlage und ihr Gebrauch ist, wenn ich nicht irre — in Tromsdorfs Journal der Pharmazie, II Bandes 1s Stück abgebildet und beschrieben.

K.

Nun giebt man Feuer, und vermehret dieses gradweise bis zum Kochen des Wassers, bey welchem man es zu erhalten sucht. So wie nun das Destillat übergeht, steigt das Wasser aus der Vorlage durch den Schnabel heraus, und läuft in ein unter die obere Oeffnung des Schnabels gesetztes Gefäß. Das ätherische Oel nimmt immer den obern Theil der Vorlage ein, und man wählt diese von der beschriebenen Gestalt, daß man sie nicht so oft abnehmen darf. Bey solchen wesentlichen Oelen, die schwerer sind als das Wasser, kann man diese Art von Vorlagen nicht anwenden, sondern man bedient sich da nur einer gewöhnlichen.

Bey diesen letztern schlagen einige Destillateurs vor, daß man eine Röhre mit einkütten solle, durch welche man den sich bey der Destillation, aus den Substanzen entwickelnden Gasarten einen Ausweg verschaffe, durch welchen man ohne diese Sicherheitsröhre Gefahr liefe, daß die Vorlage zerspränge. Das, was zu allererst übergeht, ist öfters helle und farbenlos, bald nachher aber bekommt man ein weißes milchichtes Produkt, von welchem das zuerst übergehende sehr geruchsvoll ist; es ist mit einer großen Menge Riechstoff angeschwängert, der gleichsam wie (das Auflösungsmittel der Alkohol, etwas ätherisches Oel aufnimmt, und sich mit dem Wasser vereiniget, woher denn auch das milchichte Ansehn zu leiten ist. *)

Wenn sich der Riechstoff hinlänglich mit dem Oel gesättiget hat, **) so scheidet sich die Quantität des Oels, die er

*) Hier irrt sich der Verfasser, denn das milchichte Ansehn wird durch die mit dem Wasser vermischten äußerst feinen Oelbläschen hervorgebracht, die, wenn das Wasser völlig damit angeschwängert ist, sich einander nähern und anziehen, also größere Körper bilden und nun erst im Stande sind, dem Druck des Wassers zu widerstehen und sich empor zu heben, wo sie dann, je nachdem sie in größerer oder kleinerer Menge vorhanden sind, eine eigene Lage bilden oder als sogenannte Augen in einzelnen Tropfen oben auf schwimmen.

K.

**) Nimmermehr kann sich der Riechstoff mit Oel sättigen, sonst könnte ja das von ihm getrennte oben auf schwimmende nicht den Ge-

wegen des Wassers nicht aufgelößt halten kann, ab, schwimmt oben auf, und bildet eine, mehrere Linien dicke, deutliche Lage.

Wenn das Destillat anfängt Wasserhelle überzugehen, so ist dieses ein Beweis, daß die Pflanze nichts mehr von wesentlichem Oele liefern wird, und man hebet die Destillation auf.

Nun hat man blos noch das Oel abzunehmen. In dieser Hinsicht löset man die Vorlage sorgfältig los, gießet das Destillat in einen verhältnißmäßigen gläsernen Trichter dessen Oeffnung man mit dem Finger zuhält, läßt das Wasser, wenn sich das Oel oben im Trichter gesammelt hat, ablaufen, und gießt so nach und nach, ohne daß man das Oel besonders ablaufen läßt, alles Destillat durch den Trichter. Auf diese Weise ist man im Stande alles Oel so rein abzuscheiden, daß auch nicht ein Tropfen Wasser dabey bleibet. Das Oel hebet man in gut verstopften und ganz voll gefüllten Flaschen auf.

Wenn das Oel schwerer ist als das Wasser, so ist natürlich das Oel das erste, was aus dem Scheidetrichter ausläuft.

Uebrigens weichen die destillirten Oele sehr von einander ab, und das zwar:

1) In Hinsicht auf die Quantität des Oels, das man erhält. Der Zustand der Pflanze selbst, das Alter, der Boden, auf welchem sie wächst, der Himmelsstrich, ja selbst die Zeit, zu welcher man arbeitet, hat auf das Oel einen großen Einfluß. Oft erhält man von einer und derselben Pflanze in einem Jahre nicht so viel wie in dem andern, wenn man gleich beydemal eine gleiche Reife abgewartet hat. Eine solche Abweichung kann von der mehr oder weniger Trockenheit des Sommers herrühren.

---

ruch haben, und dieser müßte in ansehnlicher Menge blos im Wasser zurück bleiben. Allein die Erfahrung lehrt, daß mehrere Maaß Wasser kaum so viel Geruch als einige Tropfen Oel haben, und daß, wenn man diese jenen beymischt, es erst den Geruch bekommt.

K.

Wenn in einem Sommer der Regen nicht gar zu häufig gewesen ist, so geben die Pflanzen gewöhnlich mehr Oel, auch ist es dann mehr gefärbt.

2) In Hinsicht auf ihre Flüssigkeit giebt es welche, die sehr flüssig sind, z. B. Krausemünzen- Melissen- Lavendel- Salbey- Rauden- Thymian- und Rosmarinöl. Manche gerinnen bey der Kälte, als das Anies- Fenchel- Dill- und Grabenkümmelöl. Andere erscheinen immer in diesem Zustande, z. E. Rosen- und Petersilienöl und dergl.

3) In Hinsicht auf die Farbe der Oele: so geben Rosen, Würznelken, ein weißes; der Lavendel ein hellgelbes, der Zimmt ein gelbbraunes; die Chamille ein schön blaues; die Schaafgarbe ein hellazurblaues; die Petersilie ein grünes Oel. Alle diese Farben verändern sich mit der Zeit mehr oder weniger, und man muß sie daher sorgfältig verschlossen für dem Zugang und der Einwirkung der Luft aufbewahren.

4) Was ihre spezifische Schwere anbetrifft, so schwimmen einige auf dem Wasser, wie das fast mit allen der Fall ist, die aus unsern einheimischen Pflanzen bereitet werden. Mehrere kommen in der Schwere diesen erstern ziemlich gleich; eine dritte Sorte aber, sinket im Wasser zu Boden, so wie das Sassafras, Nelkenöl, und der größte Theil der aus ausländischen Gewächsen gewonnenen. Doch paßt letztere Bestimmung nicht allgemein, weil das Clima einen so großen Einfluß darauf hat. Dieses beweißt das Muskatennuß- Muskatenblumen- und das Pfefferöl.

5) Auch im Geruch sind sie so verschieden, als es die Substanzen woraus sie bereitet werden, unter sich selbst sind.

6) Der Geschmack der destillirten Oele ist gemeiniglich brennend; der eigentliche Geschmack der Pflanze aber geht nicht immer mit an das Oel über. So hat z. B. das Oel vom Pfeffer keinen scharfen, und das von Wermuth keinen bittern Geschmack.

Bey sehr dünnflüssigen Oel kann das Abkühlwasser der Schlangenröhre immer etwas kalt seyn. Bey denen aber, die sich so leicht verdicken und in der Kälte gerinnen, muß das Kühlwasser mäßig warm erhalten werden, weil sonst, wenn es gerönne die Röhre leicht zerspringen könnte. Auch müssen diese Oele bey einen lebhaftem Feuer und zwar in einem Destillirgeräthe nach der neuen Art, wo die Blase mehr breit und der Hut nicht hoch ist, destillirt werden. Das noch sehr stark riechende und von Oel befreyte Wasser kann man mit vielem Vortheil aufbewahren, und bey einer nächstkommenden Destillation der Pflanze oder der Blumen, als Wasser angewendet werden. *)

Blase und Hut muß nach jeder Destillation mit Spiritus gereiniget werden, besonders dann, wenn man solche Oele destillirt hat, die bey der Kälte gerinnen oder steif werden; denn diese hängen sich gerne an die Wände der Geräthschaft an, und selbst eine Wenigkeit davon ist im Stande, dem nächstfolgenden Destillat einen fremden Geruch mitzutheilen.

Erster Abschnitt.

Ueber die Verbesserung der verdorbenen ätherischen Oele.

Die Verbesserung oder die Rectifikation der ätherischen Oele, findet in zwey Fällen statt. Entweder wenn sie schon ganz verdorben sind, oder so eben erst anfangen ins Verderben überzugehen. Beyde Fälle erfordern eine andere Behandlung.

*) Es ist dies ein nicht unbedeutender Vortheil zur Gewinnung einer größern Menge Oel, denn dieses Wasser enthalt eine so ansehnliche Menge Oel, als es mit sich vereinigt fassen kann. — Es ist damit angeschwängert — und wenn es daher wieder über dieselbe Substanz abgezogen wird, so kann es nichts mehr davon aufnehmen, sondern alles übergegangene Oel sondert sich davon ab und man muß daher nothwendig um so viel mehr erhalten, als bey der ersten Destillation nöthig war das Wasser anzuschwängern. K.

In den wesentlichen Oelen, sagt Baumé, sind dieselben Bestandtheile anzutreffen als in ausgepreßten fetten, und nur auf dem Verhältnisse der Bestandtheile beruhet die Verschiedenheit.

Wenn die wesentlichen Oele mehrere Jahre stehen, so verlieren sie ihren Geruch ganz; manche verdicken sich alsdann ganz und gar, und andere wieder nur zum Theil. Diese letztern setzen blos auf dem Boden des Gefäßes eine harzige Materie ab, die in ihrer Consistenz und ihrem Geruche nach dem Terpentin sehr nahe kömmt, während das darüber stehende Oel nichts von seiner Flüssigkeit verloren zu haben scheint.

Wenn man dieses abgeschiedene harzige Wesen mit ätherischen Oelen verreibt, so löst es sich ganz auf, und scheidet sich nicht wieder ab, aber es beschleuniget auch alsdann das Verderben derselben.

Die Oele der Doldengewächse, welche in der Kälte gerinnen, haben diese Eigenschaft — wenn sie den Grad des Verderbens erreicht haben — ganz verloren.

Uebrigens geht diese Umänderung oder das Verderben weit geschwinder in den leichtflüßigen Oelen unserer einheimischen Pflanzen, als z. E. Thymian, Rosmarin, Salbey ꝛc. vor, als in dem schwerern Zimmt- Nelken- Sassafrasöl und dergleichen.

Den Anfang ihres Verderbens bemerkt man daran, wenn sich der Theil des Stöpfels, so die Oefnung der Bouteille verschließt, gelb färbt, das Oel fängt an dicker, geruchs- und farbenlos zu werden. Auf folgende Weise setzt man sie in ihren vorigen Stand:

Man bringe das verdorbene Oel in die Blase und werfe eine ziemliche Menge von der Substanz hinzu, von der es gewonnen wurde, gieße Wasser darauf und ziehe es über.

Das verdorbene Oel sättigt sich von neuem mit einer Quantität Riechstoff, und geht mit dem Oele, was die frischen Pflanzen für sich liefern würden, über. Es ist dieses das beste Ver-

fahren, das man nur immer anwenden kann, denn die Oele werden dadurch ganz erneuert.

Sind sie aber noch nicht ganz verdorben, sondern fangen nur erst an dicke zu werden, so ziehet man sie gerade für sich über den Helm im Sandbade ab; das übergehende Oel ist sehr flüssig und fast ungefärbt. Wenn aber die Tropfen anfangen, gelb überzugehen, und der Rückstand das Ansehen des Terpenthins bekommt, so hebt man die Destillation auf.

Freylich erleidet man bey der Rectification der Oele auf diese Weise einen beträchtlichen Verlust, bey vielen verliert man den dritten Theil und mehr; allein es hängt doch nur von dem Grad ihres Verderbens ab. Bey einer jedesmaligen Rectification wird ein Theil Oel zersetzt; man siehet dieses aus dem Rückstande und aus der kleinen Menge säuerlichen Wassers, das mit übergehet. Da es vorher nicht in dem Oele zu finden war, so muß es sich natürlich während der Destillation durchs Beytreten oder Entweichen irgend eines Stoffs gebildet haben.

Am besten conservirt man die Oele, wenn man sie in starke Gläser mit geschliffenen Stöpseln füllt, das Gefäß ziemlich voll macht, und gut verwahrt, in einem Keller oder an einem andern kühlen Ort stellt.

Zweyter Abschnitt.

Ueber die Verfälschung der ätherischen Oele und die Mittel sie zu erkennen.

Die wesentlichen Oele werden sehr oft durch Zusätze verfälscht, und es muß daher für den Destillateur und Parfümeur von großer Wichtigkeit seyn, wenn man ihm zeiget, wie er diesen Betrug entdecken und sich dafür hüten kann.

Die Verfälschung geschichet entweder mit fetten Oelen, als Baum- oder Oliven- Mandelöl und dergleichen; oder auch mit Terpenthinöl, und durch das Vermischen mit andern ätherischen Oelen von geringerm Werthe, denen man durch das Aussetzen an die Luft größtentheils ihren Geruch entzogen hat — oder auch selbst mit Alcohol.

Zimmt- Nelken- Muskatennuß- und Muskatenblumen- Sassafras- und Rosenöl, werden immer mit fetten Oelen verfälscht, und man entdeckt diese Vermischung, wenn man solche Oele überdestillirt. Das wahre ätherische Oel steigt bey einer leichten Wärme über, während das fette in der Retorte bleibt. Diese Erfahrung widerlegt die irrige Meynung mancher Personen, wenn sie nehmlich glauben, man könne die ätherischen Oele sehr leicht mit fetten Oelen verfälschen, wenn man beyde in Gesellschaft mit denen Pflanzen überdestillire.

Noch entdeckt man diese Verfälschung, wenn man etwas Papier mit solchem Oele antränkt, es dann in einer gelinden Wärme einige Zeit liegen läßt, so geht das flüchtige Oel verloren, und auf dem Papier bleibt der fettichte Fleck zurück. War das Oel rein und unverfälscht, so wird man auf dem Papier nicht das geringste gewahr werden. Auch kann man solche Oele mit Weingeist schütteln. Der Weingeist nimmt das ätherische Oel auf, und läßt das Verfälschungsmittel unberührt zu Boden sinken. Man kann durch dieses Mittel besonders die Verfälschungen der Parfümeurs entdecken, die zuweilen fettölichte Lavendel- Thymian- und Majoraninfusionen, als destillirte Oele verkaufen.

Bey starkriechenden Oelen, als Thymian- Lavendel- Majoran- Anies- und Fenchelöl, findet man öfters Terpenthinöl beygemischt. Diese Art von Verfälschung läßt sich schwerer entdecken, wenn man ein mehrmal abgezogenes Terpenthinöl zugleich über die Pflanze mit übergezogen hat. Indessen kann man doch dahinter kommen, wenn man etwas Baumwolle mit solchem Oele antränkt, und in die Luft legt. Das wahre Oel verfliegt, und es bleibt in der Baumwolle der Terpenthinölgeruch zurück.

Oft kann man es schon bemerken, wenn man von einem solchen Oele einige Tropfen in der flachen Hand verreibt.

Ganz dünnflüssige leichte Oele, als Citronen- Bergamott, Orangenöl und dergleichen, werden oft in ihrer Quantität durch Alcohol vermehrt. Diese Verfälschung ist weniger schädlich, und man entdeckt sie, wenn man einige Tropfen in Wasser gießt; das Wasser wird durch den Alcohol, der mit etwas Oel an das Wasser tritt, milchicht, und das Oel schwimmt nach seiner spezifischen Schwere entweder oben auf, oder sinkt zu Boden.

Bey dieser Art von Verfälschung ist man sogar im Stande die Menge des Alcohols, der dem Oele beygemengt ist, anzugeben.

Man darf das Oel nur in einem Glase mit Wasser schütteln, einige Zeit ruhig stehen lassen, dann vermittelst eines Trichters vom Wasser abscheiden; so findet man in dem, was an der vorher gewogenen Menge Oel fehlt, genau die Menge des Weingeistes, der ihm beygemischt war.

Ist aber die Verfälschung durch Oele von geringerm Werth geschehen, so ist es blos der auffallende schwache oder fremde Geruch, den das Oel von der Pflanze, woraus es bereitet worden ist, besitzt, wovon man auf die Vermuthung geführ werden kann.

Wesentliche Oele durchs Auspressen.

Citronenöl.

Man nehme schöne frische Citronen, reinige sie von den sich noch hin und wieder findenden Fleckchen, und reibe davon die gelbe Schale auf einer in der Provence besonders darzu bestimmten Maschine ab, die mit einer Wollkartetsche Aehnlichkeit hat, bis das weiße Mark zum Vorschein kommt. Man vermeide ja, daß man vom letztern nichts mit abreibe, nicht nur weil es unnütz ist, sondern weil sich viel Oel hineinzieht, und man daher einen beträchtlichen Verlust erleiden würde. Ein Theil des Oels sammelt sich in einem darzu bestimmten Gefäß von selbst. Das abgeriebene aber bringt man, so oft

man ohngefähr einen Löffel voll davon hat, in ein Gefäß, das man verstopfen kann, weil, wenn es an der Luft liegen bliebe, sonst ein beträchtlicher Theil Riechstoff entgehen würde. Hat man die zum Oel bestimmte Menge Citronen abgerieben, so drückt man diese Art von Pulpe zwischen zwey Glas-Platten, oder in einem aus feiner Leinwand verfertigten Preßbeutel unter der Presse aus, indem man diese langsam zuschraubt. Das Oel läuft in das untergesetzte Gefäß. Man läßt es sich aufklären, und gießt es dann in kleinere Glasflaschen, die man gut verwahren muß.

Auf eben diese Weise bereitet man sich das
Cedrat- Orange-
Bergamott- und Limonenöl.

Die auf diesem Wege gewonnenen Oele sind nicht ganz so flüssig als die destillirten; allein sie besitzen auch einen weit feinern Geruch, da nichts von ihrem Riechstoff verlohren gegangen ist.

Will man es vermittelst der Destillation bereiten, so schneidet man die abgeschälte äußere gelbe Schale der Citronen in Stücke und ziehet sie mit einer hinlänglichen Menge Wasser aus der Blase mit dem Siebe ab.

Wesentliche Oele durch Destillation.

Neroli oder Orangeblüthenöl.

Man schütte eine beliebige Menge Orangenblüthen in die Blase auf das Sieb, gieße so viel Wasser darauf, daß es nebst den Blüthen die Blase zu zwey Drittel anfüllt, lutire die Oeffnungen und lege die italienische Vorlage an.

Anfangs gebe man ein ganz schwaches Feuer, und verstärke es nach und nach bis zum Siedepunkt des Wassers. Das zuerst übergehende ist von sehr starkem Geruch, und wird vielleicht farbenlos seyn, bald aber wird das Destillat milchicht, und man sieht sehr deutlich Oeltheilchen, die sich auf der Oberfläche des Wassers sammeln und zu einem Oel zusammen treten; dies ist dann das Orangenblüthenöl oder Neroli. Am

Ende erscheint das Destillat wieder ganz wasserhelle, und es ist dieses ein Beweiß, daß es kein Oel mehr enthält. Man beendiget alsdann die Operation, scheidet das Oel auf die bekannte Weise vom Wasser und hebt letzteres als ein sehr gutes Orangenblüthwasser auf.

Wesentliches Rosenöl.

Man behandelt die Rosenblätter gerade so wie die Orangenblüthen, und das Oel erscheint in Gestalt eines Fettes oder geronnenen Oels. Man bekommt freylich sehr wenig, allein eine Kleinigkeit verbreitet einen so starken Rosengeruch, daß schon einige Tropfen in einem Glase hinreichend sind, ein ganzes Zimmer zu parfümiren. Das Rosenwasser, so man bey dieser Gelegenheit erhält, ist vortrefflich.

So verfährt man mit allen Pflanzen und Blumen, aus welchen man sich ätherisches Oel bereiten will.

Wesentliches Wacholderöl.

Man zerstoße und zerquetsche die Wacholderbeere, und behandle sie dann auf die nun schon bekannte Weise. Eben so mit dem

Coriander, — Angelike,
Möhrensamen, — Kümmel,
Fenchel, — Anies und dergleichen.

Wesentliches Nelkenöl.

Man stoße 1 Pfund Gewürznelken zu gröblichem Pulver; schütte es in eine Retorte, gieße 3 Kannen Wasser darauf, setze sie in das Sandbad, lege einen Kolben oder den schon gedachten Recipienten vor, und gebe anfänglich ein schwaches Feuer, das man stufenweise bis zum Siedepunkt des Wassers erhöhen kann. Es wird sich auf dem Boden der Vorlage sehr bald ein sehr weißes durchsichtiges Oel zeigen, welches aber mit der Zeit gelb und braun wird. Eine einzige Destillation ist nicht hinreichend, alles Oel aus den Nelken zu entwickeln; sie müssen 3 mal abdestillirt werden, und man

kann mit vielem Vortheil allezeit das Wasser von der vorhergehenden Destillation, von welcher man das Oel abgesondert hat, gebrauchen. Die Ausbeute aller 3 Destillationen soll eigentlich am Gewicht zwey und eine halbe Unze schwer seyn. *)

Eben so bereitet man sich Muskaten- und Zimmtöl.

Ich habe für diese Oele immer die Destillation aus der Retorte und dem Sandbade gewählt, weil sie, da sie spezifisch schwerer als andere Oele sind, ein lebhaftes Feuer haben wollen, wenn sie sich bis in den Hut der Blase erheben sollen; und wird dieses Feuer nicht mit der gehörigen Vorsicht und von einem geübten Manne dirigirt, so können Unannehmlichkeiten begegnen, die man bey der Destillation im Sandbad bestimmt ausweichen kann. Auch können Zuckerbäcker, Destillateurs und Parfümeurs dieser Methode um so mehr folgen, da sie solche Oele nur in kleinen Quantitäten nöthig haben.

Daß die destillirtem Oele in Hinsicht auf Menge, Farbe und Schwere sehr unter einander verschieden sind, ist schon oben bemerkt worden. Ich führe hier blos noch an, daß man sich über die Abweichungen, auf welche man stößt, wenn man das Produkt einer Substanz mit dem von einer andern (mannichmal wohl gar derselben, nur von einer andern Jahrszeit) vergleicht, nicht wundern darf.

Geistige zusammengesetzte Wässer.

Alle diese Wässer, die wegen der vielen Substanzen, aus welchen sie bereitet werden, zusammengesetzte hießen, haben den Weingeist oder Branntewein als Auflösungsmittel zur Basis. Ich empfehle zu deren Bereitung immer den guten rectifizirten Weingeist; ja es ist sogar nöthig, daß das fertige Destillat noch einmal übergezogen wird, damit es allen Phleg-

*) Die hier angegebene Menge Wasser ist zu klein, weil das Ingrediens beynahe die Hälfte verschluckt, und da das Oel mit den Schleimtheilen der Substanz innigst gebunden ist, so bekömmt man bey der zweyten Destillation gewöhnlich das mehrste Oel. K.

mageruch verliert, und einzig und allein mit dem flüchtigen Riechstoff der Pflanze angeschwängert werde. Es bleibt nach jeder solchen Rectification in der Blase eine trübe, scharfe und bittere Feuchtigkeit übrig, die man sonst ohne die Rectification gewiß durch den Geschmack in dem Destillat bemerken würde.

Mit Wasser vermischt werden diese Destillate insgemein milchicht, und diese Erscheinung ist, wie man sich erinnern wird, schon bey der Destillation der ätherischen Oele erkläret worden. Es tritt nehmlich, um es hier zu wiederholen, der Alcohol in das Wasser, und das Oel, welches er aufgelößt enthielt, scheidet sich in äußerst geringen Theilchen daraus ab, und macht dadurch die Flüssigkeit trübe.

(Eau vulnéraire) Wundwasser.

Man nehme Wermuth — Angelika
Salbey — Ysop
Fenchel — Basilien
Melisse — Thymian
Raute — Doste
Rosmarin — Majoran
Katzenmünze — Lavendel von jedem 12 Loth.
Feldkümmel — Saturey
Spiritus vini rectificatiss. 6 Kannen.

Man schneide diese Dinge alle klein, und lasse sie zwey Tage lang mit dem Spiritus zusammen stehen; alsdann zieht man aus dem Marienbade eben so viel ab, als man Spiritus darauf gegossen hat.

Man hat noch mehrere Vorschriften zu Wundwässern, die theils mit Wein, theils mit Wasser bereitet werden; allein sie müssen in Hinsicht auf Güte sowohl als Wohlgeruch obiger Vorschrift nachstehen. Aeußerlich gebraucht man dieses Wasser mit vielem Vortheil bey frischen Wunden, und innerlich verhindert es Metastasen, schädliche Feuchtigkeit und daraus entstehende Superation. Man muß es im letztern Falle allezeit mit 2 Theilen Wasser gemischt nehmen.

Ungarisches Wasser.

Man nehme Rosmarin 4 Pf. Lavendel 1 Pfund,
Poley 2 Pf., rectifizirten Weingeist 6 Kannen,
Majoran, 1 Pfund.

Die Pflanzen werden ganz frisch genommen; man zerschneide sie gröblich und lasse sie 4 Tage lang im Weingeist digeriren, ziehe alsdenn aus dem Marienbad 6 Kannen Flüssigkeit ab, die man nochmals rectifiziren muß. Dieses Wasser hat seine Benennung von einer ungarischen Königin, der es in einem hohen Alter bewundernswürdige Dienste geleistet haben soll. Es wird bey Nervenzufällen empfohlen, hilft die Verdauung befördern, und bey alten Personen erhöhet es die Lebenskraft; Auch ist es ein gutes Wundmittel. Man nimmt es innerlich zu ½ bis 1 Quentchen, mit oder ohne Wasser. *)

Melissen Wasser.

Man nehme Citronenmelisse, 3 Pfund.
Wermuthknospen, 6 Loth.
Muskatennüsse, 4 Loth.
Die Schalen von 6 frischen Citronen.
Nelken, 6 Loth.
Zimmt, 6 Loth.
Angelikwurzel, 4 Loth.
Coriander, 2 Loth.
Macesblumen, 1 Quentchen.
Rectifizirten Weingeist, 6 Kannen.

---

*) Man kann an dieser Vorschrift sehr deutlich die Vorzüge der französischen wohlriechenden Wässer vor den deutschen bemerken, wenn (wie mich die Erfahrung gelehrt hat) man erfährt, daß nur zu oft eine Mischung von gemeinen Kornbranntewein, die durch einige Tropfen Rosmarin und Lavendelöl parfümirt ist, für ungarisches Wasser verkauft wird, da der Franzose eine so große Menge Ingredienzen mit seinem herrlichen rectifizirten Weinbranntewein destillirt und dann nochmals rectifizirt.

Man zerkleinere alle diese Ingredienzen, schütte sie nebst der feinen abgeschälten Citronenschale in den Spiritus, lasse sie so 3 Tage lang stehen, und ziehe alsdann aus dem Marienbad 5 Kannen Flüssigkeit ab. Wenn der Weingeist nicht ganz stark war, so ist es nöthig, daß man das Wasser nochmals abzieht; man erhält sodann ein schöneres Produkt. Es ist ein blähungtreibendes Mittel, auch ist es bey Schlagflüssen, Epilepsien und Coliken sehr heilsam. Nebst dem, daß es als Magenmittel empfohlen wird, ist es äußerlich bey Wunden mit gutem Erfolg anzuwenden.

Innerlich bedient man sich dessen Kaffeelöffelweise mit oder ohne Wasser.

Kölnisches Wasser.

Man mische Melissenwasser, 2 Kannen,
Rosmarinspiritus, 2 Kannen.
Bergamottöl, — Citronenöl,
Cedratöl, von jedem ¼ Pfund.
Rosmarinöl, 4 Loth.
Orangeblüthöl, 2 Quentchen, mit
10 Kannen rectificirten Weingeist.

Ziehe von der ganzen Mischung aus dem Marienbad 14 Kannen Flüssigkeit ab. Die Anwendung dieses Wassers als Schönheitsmittel ist bekannt; auch wird es als ein Tonicum empfohlen, und mit Wasser vermischt genommen.

Englisches Honigwasser.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Rosenspiritus,
Honig, von jedem 1 Pfund.
Zweymal abgezogenes Orangewasser, 1 Kanne.
Coriandersaamen, ¼ Pfund.
Nelken, 2 Loth.
Zimmt, — Storax, — Benzoë,
Vanille, von jedem 2 Loth.
Die Schalen von 6 Pommeranzen,

Die Schalen von 6 Citronen.
Balsam de Tolu 1 Loth.

Man zerrühre den Honig in dem Orangewasser, zerstoße die Gewürze, schäle die Früchte ganz fein ab und schneide die Vanille ganz klein; lasse alles zusammen 2 Tage lang digeriren, unterwerfe die Mischung der Destillation, und ziehe 6 Kannen Flüssigkeit ab.

Hat man diese nochmals rectifizirt, so setze man
1 Loth Ambraspiritus,
1 Kanne Jasminspiritus hinzu,
filtrire es dann durch Papier in einen bedeckten Trichter. Man bekommt auf diese Weise das sehr beliebte und nach der Vorschrift des Londner Hofparfümeurs Hr. Smith, zusammengesetzte Schönheitsmittel, das bey der Toilette so häufig gebraucht wird.

Eau de Chypre.

Man nehme Jasminspiritus, 1 Kaune.
Doppel Rosenspiritus, 1 Pfund.
Veilchenessenz, 1 Pf.
Bergamottspiritus, 1 Pf.
Orangeblüthöl, 1 Quentchen.
Ambra = und Moschusspiritus, von jedem 12 Tropfen,
mische alles zusammen und filtrire es im verschlossenen Trichter. Man verwahrt es in gut verstopften Flaschen. Es wird häufig an der Toilette verbraucht.

Engelwasser (Eau d'ange).

Man nehme rectifizirten Weingeist, 4 Kannen.
Benzoë, ½ Pfund.
Storax, ¼ Pf.
Calmus, 2 Loth.
starkes Rosenwasser, 1 Pf.
zerstoße die Substanzen und lasse sie mit dem Weingeist und dem Rosenwasser 8 Tage lang stehen; ziehe alsdenn aus dem

Marienbad so viel Flüssigkeit ab, als man Spiritus genommen hat. Zu diesen mische man noch
Orangeblüthenspiritus,
Rosenspiritus, von jedem 1 Pf.
Ambraspiritus, 1 Quentchen.

Sultanwasser.

Man nehme Spiritus vini, 1 Kanne,
Storax, 6 Loth,
zerstoße den Storax und lasse ihm 8 Tage lang mit dem Weingeist, dann und wann einmal umgerührt stehen, filtrire es dann, und setze um das Sultanwasser, welches so sehr an der Toilette im Gebrauch ist, fertig zu machen, noch 2 Kannen Eau de Chypre und 12 Tropfen Ambraspiritus hinzu.

Jugendwasser (Eau de jouvence).

Man mische Spiritus vini, 2 Kannen.
Tuberosenspiritus, 1 Kanne.
Orangespiritus, 1 Pf.
Nelkenblumenwasser, ½ Pf.
Orangeblüthöl, 2 Quentchen.
Citronenöl, 2 Quentchen.
Ambraspiritus, 12 Tropfen,
zusammen, filtrire die Mischung, und hebe sie in gut verwahrten Gläsern auf. Es conservirt dieses Wasser die zarte Haut, indem man sich mit einer Mischung von 1 Löffel dieses Wassers mit einem Glas Wasser wäscht.

Straußwasser (Eau de Bouquet).

Man mische Orangespiritus, 1 Kanne,
Jasminspiritus, 1 Pf.
Tuberosenspiritus,
Narcissenspiritus,
Veilchenspiritus,
Rosenspiritus, von jedem ein halb Pfund
unter einader.

Tausendblumenwasser (Eau de mille fleurs).

Man nehme Straußwasser, 2 Kannen.
Resedaspiritus, ½ Pf.
Lavendelspiritus, 2 Loth.
Bergamottspiritus, 2 Loth,
mische alles unter einander, so erhält man ein sehr angenehmes Wasser, das man, wenn es ja etwas trübe seyn sollte, nur filtriren darf.

Ambrawasser (Eau d'ambre).

Man nehme 2 Kannen Spiritus vini,
1 Pf. Bisamkörner (graines d'ambrettes),
2 Quentchen Ambra,
4 — — Moschus,
zerstoße die Bisamkörner, und lasse alles zusammen 14 Tage lang stehen, und filtrire es dann.

Moschus- oder Bisamwasser.

Man nehme 1 Pf. Moschusspiritus,
12 Tropfen Ambraspiritus,
½ Pf. Spiritus vini,
und mische es zusammen.

Unvergleichlich Wasser (Eau sans pareille).

Man nehme Spiritus vini, 4½ Kanne.
Ungarisches Wasser, 1 Kanne.
Citronen- Bergamott-
Cedratöl, von jeden 3 Quentchen.
Mische es zusammen und ziehe bey schwachen Feuer aus dem Marienbad ohngefähr 5 Kannen Flüssigkeit über, zu welcher man noch 1 Quentchen Ambraspiritus setzt.

Nelkenwasser (Eau d'oeillet).

Man nehme Spiritus vini, 1 Kanne.
Nelkenöl, 4 Loth.

Orangeöl, 1 Quentchen.
Ambraspiritus, 2 Quentchen.

Mische es zusammen und filtrire es, nachdem es 3 oder 4 Tage zusammen gestanden hat.

Kaiserwasser (Eau imperiale).

Man nehme Spiritus vini, 4 Kannen.
gestoßene Veilchenwurzel, ½ Pf.
Weihrauch, 12 Loth.
Muskatennüsse, 4 Loth.
Cedratöl, 3 Quentchen.
Bergamottöl, 2 Quentchen.

Unterwerfe alles der Destillation aus dem Marienbad, ziehe 4 Kannen geistige Flüssigkeit über, und setze dieser noch 4 Loth Jasminspiritus, 8 Loth Narzissenspiritus und 3 Loth Rosenspiritus hinzu.

Jasminwasser.

Es ist schon erwähnt worden, daß der Riechstoff der lilienartigen Pflanzen und so auch des Jasmins sehr flüchtig ist, und daß man sich ihn nicht auf dem gewöhnlichen Wege verschaffen kann. Daraus Oel bereiten, habe ich 2 Verfahrungsarten angegeben und verweise meine Leser darauf. Um aber hiervon das Jasminwasser zu bereiten: nehme man

1½ Pf. Jasminöl,
2 Pf. Spiritus vini,

mische beydes zusammen und schüttele es gut unter einander. Die Mischung wird trübe werden. Man setze sie dann in die Kälte, wo das Oel gerinnen und den untern Raum des Glases einnehmen wird. Nun gieße man den Spiritus ab, so hat man das Jasminwasser, welches den Riechstoff aus dem Oele aufgenommen hat. Eben so bereitet man

Lilien- Tuberosen-
Veilchen- und Narzissenwasser.

Lavendelwasser (Eau de Lavande).

Man nehme 4 Loth Lavendelöl,
1 Loth Bergamottöl,
3 Kannen Weingeist,
mische es zusammen, und ziehe nach 2 bis 3 Tagen durch die Destillation 3 Kannen ab.

Noch eine andere Zusammensetzung.

Man mische 4 Loth Lavendelöl 1 Loth Bergamottöl mit 3 Kannen Spiritus zusammen, setze 2 Loth lebendigen Kalk hinzu, den man vorher im Wasser abgelöscht hat, rühre das Ganze gut um, lasse es 24 Stunden stehen, und wenn es sich abgesetzt hat, filtrire man es durch Papier. Hier soll der Kalk die Verbindung der Oele mit dem Weingeist bewirken. Er erleichtert wenigstens die Filtration, und hält das noch nicht aufgelößte Oel zurück.

Viertes Kapitel.

Von den abgezogenen Essigen.

Alle gegohrne geistige Flüssigkeiten gehen, wenn in ihnen noch Schleimstoff vorhanden ist, bey der Wärme und dem Zutritt der Luft in eine zweyte Gährung über, die man die saure Gährung nennt, und liefern am Ende das unter den Nahmen Essig bekannte Produkt.

Eigentlich wendet man zur Bereitung dieses Wesens den Traubensaft oder Most an, und die Scheidekünstler haben nach vielen Erfahrungen drey Bedingungen festgesetzt, unter welchen man nur einen glücklichen Erfolg der Operation erwarten darf.

Diese sind nehmlich: 1) Eine Wärme von 20 bis 25 Grad nach den Reaumurschen Thermometer; 2) das Daseyn eines schleimichtsauren Stoffs, des Alcohols, und 3) der Zutritt der freyen Luft.

Alle Weine können in Essig verwandelt werden; je reichhaltiger aber der Wein an Alcohol ist, desto schöner wird der Essig seyn. Die Umwandlung des Weins in Essig erfolgt aus einer, durch den Weinstein veranlaßten, innern Bewegung, die durch dem Zutritt der Luft unterhalten wird, und durch Trennung und Umänderung der schleimichten und süßen Bestandtheile in Säure.

Es ist hier nicht der Ort, die Verfahrungsarten der Chemiker anzugeben, um diese Operation zu begünstigen und zu beschleunigen. In fast allen chemischen Lehrbüchern sind die Grundsätze davon aufgestellt, und man kann sich da, wenn man es nöthig hat, Raths erholen. Da hier blos von der Anwendung des Essigs geredet werden soll, so will ich nur die Mittel angeben, wie der Essig zu diesem Behuf von seinen fremden Bestandtheilen, durch die Destillation befreyet werden muß.

Anmerkung des Uebersetzers. Der Verfasser beschreibt nun einen sehr umständlichen Apparat, in welchem er die Destillation des Essigs verrichtet haben will, die ich aber hier ganz weglasse, da die Anwendung davon sehr erschweret wird. Er verwirft schlechterdings alle kupferne, zinnerne und bleyerne Gefäße, und empfiehlt daher die gläsernen oder irdenen.

Daß Kupfer und Bley vom Essig leicht angegriffen wird, ist bekannt; und es sind in dieser Hinsicht solche Gefäße bey der Destillation auch keinesweges anzurathen, weil man nicht nur ein schlechtes, sondern sogar sehr schädliches Produkt erhalten würde.

Indessen läßt sich der Essig ohne alle Gefahr aus einer gut verzinnten kupfernen Blase mit ganz zinnernem Hut abziehen. Gesetzt aber auch, daß man zu gewissenhaft wäre, und sich über die Schädlichkeit und Unschädlichkeit eines auf diese Weise destillirten Essigs beruhigen konnte; so würde ich immer weit eher die Destillation aus einer gläsernen Retorte im Sandbade vorschlagen.

Bey der Destillation des Essigs füllt man das Gefäß zu $\frac{3}{4}$ voll; giebt im Anfange ein schwaches, und dann nach und

nach verstärktes Feuer; was zuerst übergeht, ist ganz schwach, und fast nichts als Wasser, kann daher weggegossen werden; bald aber erscheint die eigentliche Essigsäure von sehr starkem Geruch und weißer Farbe, und wird im Fortgange der Destillation noch stärker. Man kann sich daher durch öfteres Wechseln der Vorlagen, mehr oder weniger starke Portionen hinstellen. Oder man kann auch die ersten $\frac{1}{4}$tel des Quantums für sich als reinen Essig hinstellen. Das was nun noch bis zu $\frac{1}{4}$tel des genommenen Quantums übergeht, ist zwar sauerer, aber es hat einen empyrevmatischen Geruch, der sich aber durchs Hinstellen an der Luft verliert. *)

Der Essig ist, wie man hier sieht, schwerer als das Wasser, da er sich schwerer im Destillirgefäß erhebt.

Was im Destillirgefäß zurück bleibt, ist ein dunkles salzigtes Wesen, das eine ziemliche Menge Weinstein absetzt, und sehr sauer schmeckt. Bey ofnem Feuer abgeraucht, erhält es die Form eines Extractes. Um den Essig von seinen wässerigen Theilen zu befreyen und seinen Gehalt an Säure zu vermehren, pflegt man ihn wohl auch in die Kälte zu setzen und gefrieren zu lassen. Da bloß das Wasser friert, so kann die Essigsäure in flüssiger Gestalt davon abgegossen werden, nur erhält man da sehr wenig.

Uebrigens geht der von Weinstein und dem Extractivstoff befreyte Weinessig mit sehr vielen Körpern gern in Verbindung ein. Er löset Extracte, schleimichte Körper, wesentliche Salze und Gummiharze auf. Durch die Maceration und Destillation bemächtiget er sich des Riechstoffs der Substanzen, mit welchen er in Verbindung gebracht wird. Wir wollen hier einige Zusammensetzungen kennen lehren, die man auf diesem oder jenem Wege zuzubereiten pflegt.

---

*) Wenn man dem Essig bey der Destillation etwas frisch ausgeglühtes Kohlenpulver zusetzt, (etwa $\frac{1}{24}$ seines Gewichts) so bemerkt man diesen empyrevmatischen Geruch fast gar nicht.

K.

§. 1. Destillirte gewürzhafte Essige.

Orangeblumen-Essig.

Man nehme frische Orangeblumen, 3 Pf.
Orangespiritus, 1 Kanne.
Destillirten Weinessig, 8 Kannen.

Thue die Orangeblumen in eine gläserne Retorte, gieße den Orangespiritus und den destillirten Weinessig darauf, und ziehe aus dem Sandbad ⅞tel der angewandten Flüssigkeit ab.

Ich habe zur Bereitung mehrerer solcher Essige allezeit destillirten Weinessig, und den, über dieselbe Substanz, welche dem Essig den Nahmen geben sollte, abgezogenen Spiritus angewendet. Man erhält auch ein weit angenehmeres Produkt.

Rosenessig.

Man nehme Rosenblätter, 4 Pf.
abgezogenen Rosenspiritus, 2 Kannen.
— — Weinessig, 8 Kannen

und ziehe das Ganze aus der Glasretorte, so wie den vorhergehenden, ab. Für sich allein geben die Rosen dem Essig nur einen schwachen Geruch; allein der Rosenspiritus giebt ihm den Wohlgeruch, den er als Rosenessig eigentlich haben muß.

Eben so bereitet man den Nelkenblumenessig.

Lavendelessig.

Man nehme Lavendelblumen, 3 Pf.
rectifizirten Lavendelgeist, 3 Quentchen,
destillirten Weinessig, 8 Kannen,

reinige die Lavendelblumen von ihren Stiehlen, schütte sie nebst dem Spiritus und dem Essig in eine gläserne Retorte, und ziehe ⅞tel der vorgeschriebenen Flüssigkeit ab. So verfährt man auch mit

Thymian, — Rosmarin,
Salbey, — Feldkümmel.

Cedratessig.

Man nehme Cedratöl, 8 Loth,
rectifizirten Cedratspiritus, 2 Kannen,
destillirten Weinessig, 8 Kannen,
mische es zusammen und destillire es aus der Glasretorte.

Man kann diesen Essig auch aus der frischen Frucht bereiten; zu dem Ende nimmt man die Schalen von 50 Cedratfrüchten und ziehet die vorige angegebene Flüssigkeit zu $\frac{3}{4}$ Theil darüber ab. So auch mit der Citrone, Bergamotte und Limone.

Zimmtessig.

Man nehme feinen Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pf.
Weingeist, 2 Kannen,
destillirten Essig, 8 Kannen.
Stoße den Zimmt und lasse ihn 8 Tage lang mit dem Weingeist zusammen stehen, schütte es dann nebst dem Essig in die Retorte und ziehe es nach gewöhnlicher Art ab. Eben so verfahre man mit dem Muskaten- und Nelkenessig.

Radikalessig oder konzentrirte Essigsäure. *)

Man nehme 2 Theile ganz trocknes und von dem Crystallisationswasser befreytes essigsaures Mineralalkali, schütte dieses fein zerstoßen in eine Tubulatretorte. An den Hals derselben kittet man eine Vorlage; durch den Tubum gießt man einen Theil wasserfreye Schwefelsäure hinzu, und unterwirft das Ganze einer Destillation im Sandbade. Auf diese Weise gewinnt man in der Vorlage eine sehr konzentrirte flüssige, nicht krystallisirbare Essigsäure, welche Essigalcohol, Radikalessig genennt wird.

---

*) Hier zeigt der Verfasser abermals einen beschwerlichen Weg, wie man sich den höchst konzentrirten, oder den Radikalessig bereiten soll. Ich lasse diesen ganz weg und ersetze es durch das, wie es in Hermbstädts Grundrisse der Experimentalchemie sehr vortheilhaft gelehrt wird.

A. d. Herausgeber.

Statt des essigsauren Mineralalkali kann man auch essigsaures vegetabilisches Alkali, essigsaures Bley (Bleyzucker), auch essigsaures Kupfer oder den sogenannten Grünspan anwenden, und aus ihnen durch Schwefelsäure den Radikalessig gewinnen. Im Fall einer auf diese Weise bereiteten Essigsäure etwas Schwefelsäure eingemengt seyn sollte; so kann man sie durch eine Destillation über den 8ten Theil reine Thonerde, oder was noch besser ist, über Braunsteinoxyd völlig davon befreyen.

§. 2. Aromatische Essige durch Infusion bereitet.

Fliederblumenessig.

Man nehme getrocknete Fliederblumen, 2 Pf.
rothen Weinessig, 8 Kannen,

reinige die Blumen von Stiehlen, werfe sie in einen Kolben, und gieße den guten, starken, rothen Essig darauf; verschließe den Kolben mit nasser Blase, oder setze einen Helm darauf und verkitte die Fugen mit Mehlkleister. Nun stelle man es an einen warmen Ort, oder was besser ist, in die Sandkapelle, lasse es 8 Tage lang digeriren, während der Zeit es einigemal umgeschüttelt werden kann. Hierauf presse man es aus, und filtrire das Produkt entweder durch den Filtrirsack oder graues Löschpapier, und hebe es in gut verwahrten Flaschen auf.

Eben so verfährt man mit dem Dragun- und indianischen Kreßessig.

Zeitlosen-Essig (vinaigre colchique).

Man nehme ½ Pf. frisch gegrabene Zeitlosenwurzel, reinige sie von den feinen Wurzelfasern, wasche und trockne sie: schneide sie dann in dünne Scheiben, werfe sie in Kolben und gieße 8 Kannen guten Weinessig darauf. Nun verschließe man den Kolben mit Blase, oder lutire einen Helm darauf, digerire das Gemisch 2 bis 3 Tage in einer gemäßigten Wärme, und schwenke es während der Zeit einigemal um; presse es alsdenn aus, filtrire es und hebe es in gut verstopften Flaschen auf.

Mit Honig gemischt, giebt dieser Essig ein angenehmes Oxymel.

Vier Räuberessig. (Vinaigre de quatre voleurs).

Man nehme Muskatennüsse,
Spitzen von blühenden Rautenstengeln,
Krausemünze, — Salbey, — Rosmarin,
Wermuth, von jedem 2 Loth,
Lavendelblumen, 8 Loth,
Zimmt, — Nelken,
Calmus, von jedem 1 Loth,
frische Schalen von Knoblauch, 8 Loth,
rothen Wein, 15 Kannen,

schneide und stoße alles klar, schütte es in den Kolben und gieße den Weinessig darauf, lasse das Ganze 3 Monate lang stehen, und schüttele es während der Zeit zuweilen um. Dann presse man es aus, filtrire das Ausgepreßte durch Löschpapier, und setze diesem noch einen Scrupel Campher hinzu. Man löset letztern, um seine Vereinigung mit dem Essig besser zu bewerkstelligen, in etwas Spiritus vini auf.

Dieser Essig wird als ein pestwidriges Mittel empfohlen. Man reibet sich damit die Hände, das Gesicht, die Schläfe und athmet die Ausdünstungen davon ein. Man sprengt ihn in den Zimmern herum, und setzt dem Verdünsten, die Kleidung aus. So sichert und schützt man sich gegen ansteckende und verpestete Luft.

Zusammenziehender oder Jungferessig.

Man nehme 12 Loth präparirte Eisenfeile,
Myrthenblätter, 16 Loth,
Granaten, 8 Loth,
Bistorten oder Natterwurzel, 12 Loth,
Sauer-Kleesamen, 4 Loth,
weißen, scharfen, Weinessig, 8 Kannen.

Man stoße alles was gestoßen werden muß, und lasse das Ganze mit dem Weinessig einen Monat lang an einem war-

men Orte stehen. Man wähle das Gefäß nicht zu klein, sondern ein solches, das nur zur Hälfte davon voll wird, und schwenke es zu Zeiten einmal um. Hierauf gieße man den darüber stehenden Essig ab, presse den Rückstand aus, filtrire das Flüssige durch Löschpapier und hebe es in gut verstopften Flaschen auf.

Dieser Essig heißt deswegen zusammenziehender Essig, weil er eine den Priesterinnen der Venus sehr wohl bekannte zusammenziehende Eigenschaft und Kraft besitzt. Sie bedienen sich eines Schwammes, den sie damit antränken, oder leinwandener Compressen, die sie damit befeuchten, und täuschen oft nachdem sie sich dessen einige Tage bedient haben, den geübtesten Kenner. Auch beym weißen Fluß ist er heilsam; er unterhält die Theile bey einer gewissen Stärke und Spannkraft; selbst Mannspersonen brauchen ihn mit Nutzen, wenn sie einen Löffel voll in ein Glas Wasser schütten, und sich damit waschen. Er muß vor dem Gebrauch allezeit umgeschüttelt werden.

Fünftes Kapitel.

Von den Syrupen.

Die Syrupe sind flüssige Zubereitungen, die aus dem Safte mehrerer Vegetabilien und Zucker bestehen. Die Säfte der Vegetabilien gewinnt man entweder, wenn sie in ihrem frischen Zustande sind, durchs Auspressen; oder auch, wenn sie trocken sind, durch Infusion und Destillation. Der Zucker wird mit den Säften, damit er sich besser halte, zu einer schicklichen Consistenz gekocht.

Es giebt mehrere Syrupe die wegen des Gehalts an schleimichten Theilen sehr zur Gährung geneigt sind, und doch kann diese vermieden werden, wenn der Arbeiter nicht den Zucker zu dünne gesotten hat. Hieher ist besonders der Altheesyrup zu rechnen; indessen wird er sich, wenn er mit gutem Hutzucker von einem geschickten Arbeiter gesotten ist, lange Zeit halten. Wenn Casonnade oder eine andere Sorte schlechten Zuckers darzu genommen würde, so möchte er sich freylich nicht so lange, ohne in Gährung über zu gehen, aufbewahren lassen. Denn in diesen und ähnlichen Zuckersorten liegt die Veranlassung zur Gährung schon da, und sie macht mit der Zeit ihre Fortschritte, wenn man auch den Saft noch so dick gesotten haben sollte.

Es ist überhaupt bey der Wahl des Zuckers zu Säften oder Syrupen viele Vorsicht nöthig. Die geringern Sorten geben ihnen oft, abgerechnet daß sie leicht eine Gährung verursachen, einen unangenehmen Geruch, und machen, daß sie ihre guten Eigenschaften gegen schädliche umtauschen. Bey eintretender Gährung trübt sich der Syrup, beschlägt, und wirft zuweilen den Stöpfel der Flasche mit großer Gewalt weg. Man kann sicher rechnen, daß er unter solchen Anzeigen ganz verdorben ist. Oft liegt die Ursache davon auch darinnen, daß der Zucker beym Sieden nicht gut abgeklärt worden ist.

So wie ein Syrup, der nicht dicke genug gesotten ist, leicht in Gährung geht; so haben die gar zu dick gesottenen wieder das Unangenehme, daß sie ihren Zucker auf dem Boden der Flasche in Crystallen absetzen, und nun läuft man Gefahr, daß der Syrup nicht mehr die nöthige Menge Zucker enthält, und ebenfalls in Gährung geht.

Zu den Vorsichtsregeln, die man bey der Saftbereitung vorschreibt, gehört auch die, daß man die Flaschen ganz voll mache, und nicht eher verstopfe, bis der Saft erkaltet ist. Es kann da nicht so viel atmosphärische Luft eindringen, die, ohne zu gedenken, daß sie bey einem beträchtlichen Raume die Gährung begünstiget, selbst beym Anfange derselben, die Bouteil-

len zersprengt. Die vollen Flaschen werden dann ins Frische gesetzt.

Wenn die Flaschen nicht ganz voll sind, so bemerkt man schon nach einigen Tagen, wenn sie auch noch so gut gesotten sind, auf der Oberfläche ein schmutziges Häutchen, das, während es schimmelt dem Safte, einen sehr unangenehmen Geschmack mittheilt: doch sind die sauren Säfte, als der Essig-die Stachelbeer-Limonensyrup und dergl. ausgenommen.

Es rührt dieses Häutchen entweder davon her, wenn die Flaschen nicht trocken gewesen sind, oder wenn der Saft zu warm eingefüllt, in einer nicht vollen Flasche ausgedünstet hat. Die ausgedünstete Feuchtigkeit läuft an den Wänden des Gefäses herab und bleibt auf der Oberfläche des Saftes sitzen, ohne sich mit Safte, weil er nicht bewegt wird, zu vermischen, und giebt nun in so ferne zum Verderben Anlaß.

Sobald man ein solches Häutchen gewahr wird; so muß man es vermittelst der Spitze eines Messers wegzunehmen suchen.

Uebrigens kann man nicht aufmerksam genug bey Zusammensetzung der Syrupe seyn, man mag sie nun als Medikamente, oder als Gegenstände des Wohlgeschmacks betrachten. Ich kann mich nicht genug über die feinen Betrügereyen wundern, die sich auch bey diesem Handlungszweig eingeschlichen haben, und auf welche verschiedene Art sie gespielt werden, so daß es wirklich nöthig wäre, der Arzt kostete, wenn er Säfte verordnet, sie allezeit selbst, und der in der Beurtheilung der Güte eines Saftes nicht geübte Mann nähme sich einen Kenner zur Seite, der ihm über die Güte und über das Fehlerhafte derselben Auskunft geben könnte.

So ist überhaupt ein Syrup, wenn er sehr dünne ist, und beym Umschwenken in einer nicht ganz vollen Flasche, nicht eine Art von Kugel bildet, die sich hin und her bis in die Mitte der Masse rollet, nicht gut gesotten, und ist deswegen zu verwerfen, weil er leicht ins Verderben übergeht.

Man wird finden, daß ich zu den folgenden Syrupen neue Vorschriften gegeben habe. Sonst hatte man den fehler-

haften Gebrauch, die Ingredienzen mit dem Zucker aufzukochen; allein es geht auf diese Art ein großer Theil des feinen Geruchs verloren, der in der Substanz enthalten war, und mithin verliert der Syrup an Wirksamkeit.

Altheer-Eibisch-Syrup.

Man nehme ein Pfund Altheewurzeln,
Wasser, 2 Kannen,
Zucker, 6 Pf.

Die Wurzeln müssen frisch und markicht seyn. Man wäscht sie, um sie von der anhängenden Erde nnd den fremden Körpern zu befreyen, im Wasser ab; schneidet sie dann klein, setzt sie in einer Pfanne mit dem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Viertelstunde lang kochen, und hebt sie dann mit dem Schaumlöffel aus dem Absud heraus. In diesen Absud nun wirft man den Zucker und läßt es zusammen auf dem Feuer stehen. Dann zerschlägt man ein Eyweiß mit etwas Wasser, und setzt es dem kochenden Zucker nach und nach hinzu. Wenn der Saft ganz helle ist, so kann man noch etwas kaltes Wasser zugießen, damit sich das Eyweiß hebe; wenn der Saft die gehörige Consistenz hat, so nimmt man ihn vom Feuer und gießt ihn durch den Filtrirsack oder Filzhut.

Die Apotheker wissen aus mehrern Kennzeichen zu bestimmen, ob der Syrup die gehörige Consistenz hat; die Conditors aber kochen den Saft (lorsque le sucre est à la nappe), bis sie bemerken, daß er in einen breiten Strahl von dem Schaumlöffel abläuft, oder nach der Kunstsprache: ausgeläutert ist. Man kann diesem Safte auch etwas Orangewasser zusetzen. Es ist ein sehr gutes Brustmittel; man kann ihn gleich so für sich oder auch mit Wasser gemischt verbrauchen.

Frauenhaar-Syrup.

Man nehme Frauenhaar aus Canada, ¼ Pf.
Zucker, 6 Pf.

koche und schäume den Zucker zur gewöhnlichen Consistenz und gieße ihn zweymal hinter einander ganz heiß über das in dem

Filtrirsack sich befindliche Frauenhaarkraut. Auf diese Weise bemächtiget sich der Zucker des in der Pflanze befindlichen riechbaren Theils.

Manche lassen das Frauenhaar mit kochen; allein dann geht der Geruch verloren, ja der Saft riecht alsdenn sogar unangenehm. *)

In seiner Anwendung und Wirkung steht er mit dem Altheesyrup in einer Reihe.

Veilchen-Saft.

Zu diesem sammle man sich in März und April die guten einfachen, wo möglich im Garten gezogenen Veilchen, sondere die Stiehle und Kelche davon ab. Hierauf wiege man die abgezupften Blätter, werfe sie in ein zinnernes Infundirgefäß, gieße für jedes Pfund Blätter eine Kanne kochendes Wasser darauf, und lasse es zusammen 24 Stunden lang in der Trockenstube stehen. Die Tinktur drückt man alsdann durch ein leinenes Tuch, und preßt den Rückstand, um so viel Tinktur als möglich zu erhalten, gelinde aus. Wenn die Tinktur eine Stunde lang ruhig gestanden hat, so gießt man sie vorsichtig von dem sich auf dem Boden des Gefäßes abgesetzten Satzmehl ab, wiegt sie, setzt jedem Pfunde Tinktur 2 Pfund gröblich gestoßenen weißen Zucker hinzu, und stellt nun alles im Marienbad, (das man, um den Veilchengeruch so viel wie möglich fest zu halten, immer bedeckt hält), einer solchen Wärme aus, daß man in dem Safte nicht mehr den Finger leiden kann. Hat sich hierbey der Zucker aufgelößt, so hebt man

---

*) Es ist einer von den vortheilhaftesten Handgriffen der französischen Künstler, durch das Uebergießen mit dem heißen Zucker den Blumen, Früchten, Wurzeln und andern riechbaren Dingen, ihren Wohlgeruch zu entziehen, ohne die Schleimtheile (wie es bey dem Abkochen derselben geschieht) mit in die Mischung zu bekommen. Ein Verfahren welches nicht oft genug nachgeahmt und empfohlen werden kann.

das Marienbad aus dem Blasenkessel, hält es aber bis nach dem Erkalten bedeckt, gießt alsdann den Saft kalt durch ein Tuch und hebt ihn in reinlichen gut verwahrten Bouteillen auf.

Wollte man den Veilchensyrup einem stärkern Feuersgrad aussetzen, so würde er nicht nur an seinem Geruch, sondern auch an seiner Farbe verlieren. Ein mit dieser Vorsicht bereiteter Syrup aber, hält sich mehrere Jahre lang, ohne etwas von seinen erforderlichen Eigenschaften zu verlieren.

Noch ist zu bemerken, daß man, um den Veilchensaft zu bereiten, nicht das Ende der Veilchenblüthezeit abwarte, denn um diese Zeit werden sie merklich schlechter.

Oefters bekömmt man Veilchensaft, der aus nichts weniger als aus Veilchen bereitet worden ist. Einige bedienen sich darzu der Blume einer Pflanze pensée genannt, und nehmen, um ihm die gehörige Farbe zu geben, auf 4 Kannen Syrup, ohngefähr ½ Kaffeelöffelchen Alcali darzu. Die Farbe wird nach diesem Zusatz augenblicklich schön violetblau, aber ein wenig Alcali zu viel ändert auch die Farbe sogleich in Grün um.

Andere, besonders in den Gegenden von Montpellier machen aus Malvenblumen und Lakmus einen Aufguß, zu welchem sie des Geruchs wegen auch etwas Veilchenwurzel nehmen. Allein dieser Betrug ist nach Baumé schwer zu erkennen; denn die Malventinktur wird durch Alkali grün gefärbt, und Lakmus durch Säuren roth, beydes Eigenschaften, die dem ächten Veilchensyrup zukommen.

Nelkenblumensyrup.

Man nehme Nelkenblätter, 1 Pf. 8 Unzen,
gröblich zerstoßene Gewürznelken, 2 Quentchen,
Wasser, 1 Pf.
Zucker, 3 Pf.

Überbrühe die Nelkenblätter und die Gewürznelken in dem Marienbad mit dem kochenden Wasser, und lasse es in der Trockenstube 12 Stunden lang in Digestion stehen. Hierauf seihe

man das Infusum durch ein Tuch, presse den Rückstand gelinde aus, und filtrire allen Saft noch einmal.

Man schäume den Zucker und koche ihn bis zur Probe der kleinen Perle (au perlé), gieße den filtrirten Nelkenaufguß hinzu, und lasse es nochmals aufwallen. Nach dem Erkalten verwahre man ihn in Bouteillen. Es ist ein herzstärkendes gelindes Schweißerregendes Mittel. Man nimmt einen Löffel voll auf ein Glas Wasser.

Zimmtwassersyrup.

Man nehme 3 Pf. Zucker,
½ Pf. starkes Zimmtwasser,
löse den Zucker in Wasser auf, schäume ihn ab und lasse ihn bis zur Perlconsistenz sieden, gieße alsdann das Zimmtwasser hinzu, und lasse das Ganze nochmals aufwallen, so wird der Saft die erforderliche Consistenz haben.

Es ist ein Herzstärkendes, die Verdauung beförderndes Mittel, verbessert den üblen Athen, und wirkt bey Frauenspersonen auf die Menses.

Orangeblüthwassersyrup.

Bereitet man auf eben die Weise, wie den Zimmtsyrup.

Orangeblumensyrup.

Man nehme 1 Pf. ausgelesene Orangeblüthen,
3 Pf Zucker.
Schäume den Zucker, und koche ihn zur gehörigen Consistenz, schütte alsdann die Blumen hinzu, lasse das Ganze noch so lange wallen, bis es die gehörige Consistenz wieder erlangt hat, gieße den Saft alsdann durch ein Tuch, und hebe ihn in vollgefüllten und gut verstopften Flaschen auf.

Bey Kopfschmerzen, die von Blähungen herrühren, ist dieser Syrup ein sehr gutes Mittel; auch befördert er gelinde den Schweiß.

Limonen- oder Citronensyrup.

Man bereite sich zuerst den Saft, aus guten Limonen oder Citronen, indem man sie in der Mitte durchschneidet, und mit einem hölzernen Löffel gegen die innere Fläche der Schale streicht, so daß man beydes den Saft und das Markichte aus der Citrone heraus hebt. Diesen Saft drücke man durch ein leinenes Tuch, das Mark bringe man, um auch noch den Saft zu erhalten, der sich allenfalls darinnen befinden könnte, unter die Presse, und presse es leicht aus. Nun setze man diesen Saft an einen kühlen Ort, fülle ihn, wenn er sich abgeklärt hat und durch Papier filtrirt worden ist, auf Bouteillen, und gieße, wenn man ihn einige Zeit aufzubewahren gedenkt, etwas gutes frisches Baumöl drauf.

Will man nun aus diesem Saft den Syrup bereiten, so nehme man 4 Pf. Zucker und siede ihn, nachdem er mit Eyweiß abgeklärt ist (au petit casse), zum Bruch, nehme das Gefäß vom Feuer, mische 2 Pf. 4 Loth Limonensaft hinzu, und lasse es noch einmal aufwallen, nehme den, vermittelst eines Schaumlöffels, sich auf der Oberfläche bildenden Schaum hinweg, und fülle ihn lauwarm in trockne Flaschen.

Dieser Syrup ist ein kühlendes, fäulnißwidriges Mittel; er verbessert die gallichten Schärfen. Man nimmt einen Löffel voll auf ein Glas Wasser.

Auch sogar dieser Saft ist für die Betrügerey ein Gegenstand der Speculation. Viele nehmen statt des Limonensafts, den Saft von unreifen Weintrauben, und lassen, um den eigenthümlichen Limonen- oder Citronengeschmack hervorzubringen, mit dem Zucker etwas frische Citronen- oder Limonenschale aufsieden, oder sie mischen auch einige Tropfen wesentliches Oel, in Weingeist aufgelöst hinzu. So wie den Limonen- und Citronensaft, bereitet man auch den Quittensaft.

Granadensyrup.

Man nehme saure Granadenfrüchte, befreye sie von den rothen Kernen, zerquetsche sie in einem steinernen Mörser und

lasse sie einigemal mit einer hinlänglichen Menge Wasser aufwallen. Hierauf drücke man den Absud durch ein leinenes Tuch, und wenn er einige Zeit ruhig gestanden und abgesetzt hat, so gieße man ihn helle ab.

Auf 17 Unzen von diesem Safte nehme man 2 Pfund Zucker, lasse letztern bis zum kleinen Bruch sieden, setze alsdann den Saft hinzu, rühre das Ganze um und lasse es noch einmal aufwallen. Hierauf hebe man ihn vom Feuer, nehme den Schaum ab, und fülle ihn auf Bouteillen. Dieser Syrup gehört unter die zusammenziehenden, herzstärkenden Mittel; er hat eine angenehme Säure, erweckt dadurch den Appetit und stillet den Durst.

Huflattig-Syrup.

Man nehme frische Huflattigblumen, 1 ½ Pf.
Wasser, 1 Kanne. — Zucker, 3 Pf.

bringe die Huflattigblumen in das Marienbad, gieße das kochende Wasser darauf, und lasse es 2 bis 3 Stunden in Digestion stehen, drücke es dann durch ein leinenes Tuch. In der durchgepreßten Flüssigkeit zerschlage man das Weiße von einem Ey, setze dann den Zucker hinzu, und kläre ihn gut ab.

Wermuthsyrup.

Man nehme die Spitzen von Wermuthstengeln, 4 Loth.
siedendes Wasser, 1 Pf. — Zucker, 2 Pf.

übergieße den Wermuth mit dem siedenden Wasser, halte es einige Stunden über Kohlen in Digestion, und seihe dann den Absud durch ein Tuch. In dieser Brühe zerschlage man das Weiße von einem Ey, löse den Zucker darinnen auf, und siede es bis zu der schon bekannten Consistenz.

Dieser Syrup befördert die Verdauung, ist magenstärkend und wurmtreibend.

Rosensyrup.

Man nehme trockne Rosen, ½ Pf.
starkes Rosenwasser, 12 Loth.

kochendes Wasser, 2 Pf. oder 1 Kanne.
Zucker, 4 Pf.

zerstoße die Rosen in einem steinernen Mörser, bringe sie in das Marienbad, gieße das kochende Wasser darauf, halte es 4 Stunden lang in Digestion; seihe es hierauf durch ein Tuch und drücke es gut aus.

Den Zucker schäume man und siede ihn zum kleinen Bruch (au petit casse), setze alsdann den Rosenabsud und das Rosenwasser hinzu, lasse alles noch einmal zusammen aufwallen, und filtrire es durch den Sack.

Dieser Saft wird bey Diarrhöen und Blutflüssen empfohlen; man rechnet einen guten Löffel voll auf ein Glas Wasser.

Maulbeerensyrup.

Man nehme die Maulbeeren, wenn sie ziemlich reif, aber doch hübsch schwarz sind, presse sie aus. Auf 18 Unzen oder 36 Loth ausgepreßten Saft nehme man 2 Pf. Zucker, löse diesen vorher im Wasser auf, schäume und koche ihn bis zum Bruch, und gieße alsdann den Saft hinzu; lasse das Ganze nochmals aufwallen, seihe es durch, und fülle es nach dem Erkalten auf Bouteillen.

Dieser Saft ist bey bösen Hälsen ins Gurgelwasser anzuwenden; so auch bey Schnupfenzufällen.

Essigsyrup.

Man nehme rothen Weinessig, 1 Pf.
Zucker, 2 Pf.

kläre den Zucker und siede ihn bis zum Bruch, setze dann den Weinessig hinzu, und lasse es noch einmal aufwallen. Dieser Saft hält sich sehr lange. Er ist ein Fäulnißwidriges, kühlendes, niederschlagendes Mittel.

Essigsyrup mit Himbeeren.

Man nehme 2 Pf. reife Himbeeren, befreye sie von Kelch und Stiehlen, schütte sie in ein irdenes Gefäß und gieße 4

Kannen rothen Essig darauf. Die Beeren zerquetsche man mit einem hölzernen Spatel, und drücke sie dann durch ein leinenes Tuch. Hierauf nehme man zweymal so viel abgeschäumten Zucker, als Himbeeressig, und siede ihn bis zum Bruch, schütte den Essig hinzu, und lasse das Ganze noch 2 bis 3 mal aufwallen. Nach dem Erkalten fülle man den Saft auf Bouteillen.

Johannisbeerensyrup.

Um den Johannisbeerensaft (dessen ich mich allezeit zu diesem Syrup bedient habe) zu bereiten, nehme man 12 Pf. abgebeerte Johannisbeeren, lasse sie mit 2 Pfund von ihren Kernen befreyten Kirschen gähren; presse das Ganze aus, setze den Saft 24 Stunden lang in den Keller, und filtrire ihn alsdann.

Hierauf schäume man 2 Pf. Zucker, und siede ihn zum Bruch, gieße 1 Pf. 4 Loth Johannisbeersaft hinzu, lasse es zusammen noch einmal aufwallen, und fülle den nun fertigen Syrup nach dem Erkalten auf Bouteillen.

Es ist dieser Syrup ein sehr kühlendes, fäulnißwidriges Mittel und bey inflammatorischen Fiebern sehr anwendbar.

Citronenschalensyrup.

Man nehme 2 Unzen Citronenschalen, übergieße diese klein geschnitten in einem steinguthenen Gefäß mit 18 Unzen oder 36 Loth kochendem Wasser, bedecke das Gefäß und lasse es 8 bis 10 Stunden in der Trockenstube stehen, seihe dann den Aufguß durch, ohne den Rückstand auszupressen.

Hierauf kläre man 2 Pf. Zucker ab, und siede ihn bis zum Bruch, gieße den Aufguß von den Citronenschalen hinzu, und lasse es noch einmal aufwallen.

Dieser Saft ist ein herzstärkendes, wurm- und blähungtreibendes Mittel.

Mandelsyrup (Sirop d'orgeat).

Süße Mandeln,
bittere Mandeln, von jedem 1 Pf.

Die äußere Schale von einer Citrone,
Orangeblüthwasser, ¼ Pf.
gemeines Wasser, 5 Pf.
Zucker, 8 Pfund.

Man wähle gute frische, süße und bittere Mandeln, befreye sie durchs Uebergießen mit kochendem Wasser von ihren Schalen, stoße sie dann, nebst der Citronenschale, in einem steinernen oder hölzernen Mörser, unter Hinzusetzung von etwas Wasser zu einem so feinem Teige, daß sich zwischen den Fingern keine Mandelstückchen mehr bemerken lassen, zerrühre diesen Teig alsdenn mit der einen Hälfte des oben vorgeschriebenen Wassers, seihe die daraus entstehende Milch durch ein leinenes Tuch und presse den Rückstand gut aus. Diesen Rückstand nun nehme man von neuem in den Mörser, stoße ihn noch 8 Minuten lang und zerrühre ihn mit der andern Hälfte Wasser, drücke es dann ebenfalls durch ein Tuch, und vermische das Durchgelaufene mit dem erstern.

Den Zucker löse man im Wasser, kläre ihn ab, und siede ihn bis zum Bruch, hebe ihn dann vom Feuer, setze die Mandelmilch hinzu, und halte es unter stetem Umrühren dann noch so lange auf dem Feuer, bis es anfängt zu kochen. Nach dem Erkalten setze man das Orangewasser hinzu, und drücke das Ganze nunmehr durch ein Tuch.

Das Durchdrücken ist deswegen nothwendig, weil sonst die sich auf der Oberfläche befindliche dicke, schleimichte Haut, die bey diesem Syrup einen wesentlichen Bestandtheil ausmachen muß, zurückbleiben würde.

Wenn sich dieser Saft nach einiger Zeit in zwey verschiedene Flüssigkeiten absondert, so darf man sich keinesweges wundern. Gewöhnlich ist die untere Schicht hell und durchsichtig, und im Gegentheil die obere trübe und viel dicker. Es sind dieses die öhlichten Theile der Mandeln mit den verfeinerten fleischigten Theilen derselben gemengt. Da diese nun viel leichter sind, als der Zuckersaft; so schwimmen sie oben auf. Eigentlich sind es blos diese, welche, wenn man diesen Saft mit Wasser mischt, letzteres weiß und milchartig machen; denn das hellere,

unter diesem sich befindliche Theil des Syrups bringt diese Wirkung niemals hervor. Man ist aber bey dieser Erscheinung keineswegs zu glauben berechtigt, daß der Syrup verdorben sey. Man darf die Bouteille nur von Zeit zu Zeit umschütteln, daß die obere Schicht wieder mit der untern vereiniget wird; sonst möchte sie doch wohl am Ende schimmlicht werden, und den übrigen einen schlechten Geschmack mittheilen.

Dieser Syrup gilt für ein stärkendes, besänftigendes und kühlendes Mittel.

Auch dieser Saft wird oft verfälscht: viele Fabrikanten bereiten ihn aus Kuh- und äußerst wenig Mandelmilch, und statt des guten Zuckers, nehmen sie gemeine Cassonade. Andere mischen sogar Cassonade, Puder und Wasser zusammen. Freylich verdienen diese Dinge keineswegs den Nahmen Sirop d'orgeat; allein sie haben auch die merkliche Verschiedenheit von jenen, daß sie bald innerhalb 8 — 10 Tagen verderben, zumal wenn die Flasche nicht ganz voll ist.

Pistaziensyrup.

Dieser wird auf dieselbe Weise wie der Mandelsyrup bereitet, nur daß man statt der Mandeln Pistazien nimmt.

Er hat ein grünes Ansehen, welches er von der Pistazie selbst erhält. Uebrigens wird er als ein gutes Magenmittel empfohlen; er lindert den Husten, und schaft bey Steinschmerzen einige Erleichterung.

Himbeersyrup.

Man nehme 5 Pf. Zucker, löse ihn im Wasser auf, schäume ihn, siede ihn bis zum Bruch, werfe dann 3 Pf reife von ihren Stiehlen und Kelchen befreyte Himbeeren hinein, und lasse das Ganze noch einigemal aufwallen; schütte es dann in ein glasurtes irdenes Gefäß, wenn er ziemlich kalt ist, so gieße man ihn ohne durchzupressen durch ein Sieb, und bewahre ihn in Bouteillen auf. Dieser Syrup stillet den Durst und treibet den Urin. Man nimmt auf ein Glas Wasser einen Löffel voll.

Wenn die Himbeerzeit vorüber ist, so ist es sehr angenehm, daß man sich von diesem Syrup zu allen Zeiten den Himbeeressig bereiten kann. Man darf davon nur eine hinreichende Menge unter gewöhnlichen Essig gießen, um diesem den Himbeergeruch und Geschmack zu geben.

Das in dem Siebe zurückgebliebene Mark kann noch zu eingemachten Himbeeren verwendet werden. Man darf, um dieses zu bewerkstelligen, nur ohngefähr 1 Pf. Zucker zusetzen, und es bis zur Consistenz einer Marmelade verdicken.

Syrup von Vogelkirschen. (merises).

Man nehme gute reife Vogelkirschen, zerquetsche sie in einem eng geflochtenen weidenen Korbe, so daß nur das Mark durchgeht, Schalen und Kerne aber in dem Korbe zurück bleiben. Den Saft sondere man noch unter der Presse von den fleischigten Theilen ab, wiege ihn dann und siede doppelt so viel abgeklärten Zucker zum Bruch; setze den Saft hinzu, rühre es um, bis es einmal aufgewallet hat, und fülle ihn dann kalt auf Bouteillen.

Caffeesyrup.

Man nehme 2 Pfund guten bourbonschen Caffee, röste ihn, bis er eine dunkle Zimmtfarbe hat, ohne ihn jedoch über allzu starkes Feuer zu halten. Den so gebrannten oder gerösteten Caffee stoße man in einem steinernen Mörser, und schlage ihn durch ein Sieb; oder man mahle ihn auf der Caffeemühle. Den gemahlenen Caffee schütte man in ein Gefäß, gieße 1 Pf. 10 Unzen kochendes Wasser darauf und rühre es mit einem Spatel um, verbinde das Gefäß mit Leder oder Blase, und lasse es bis zum andern Tag in der Trockenstube stehen.

Hierauf seihe man den Aufguß durch ein Tuch, und presse den Rückstand unter der Presse aus, filtrire die Flüssigkeit, um sie ganz klar zu haben, durch Löschpapier. Nun siede man doppelt so viel geschäumten und zum Faden gesottenen Zucker, als das Caffeeinfusum beträgt, zum Bruche, und

setze den Aufguß hinzu, lasse es noch ein wenig aufbrökeln und fülle den Syrup, nach dem er ziemlich erkaltet ist, auf Bouteillen.

Für Reisende ist dieser Caffeesyrup sehr bequem. Zwey Löffel voll in eine Tasse heißes Wasser geschüttet, geben einen sehr wohlschmeckenden Caffee.

Punschsyrup mit Rum.

Man nehme Rum, 3 Kannen,
Citronensaft, 2 Pf.
Zucker, 8 Pf.

Den Zucker schäume man, und siede ihn zum Bruche, setze den Citronensaft hinzu und lasse das Ganze unter stetem Umrühren bis zum Aufbrökeln kommen, nehme dann die Pfanne vom Feuer und gieße den Syrup in ein irdenes glasurtes Gefäß. Nach dem Erkalten setze man den Rum hinzu, mische alles gut unter einander und fülle es auf Bouteillen.

Dieser Syrup hält sich eine geraume Zeit; mit kochendem Wasser giebt er den sogenannten Punsch. Manche Personen trinken ihn lieber, wenn er mit einem Theeaufguß bereitet worden ist.

Punschsyrup mit Arak, ist ganz wie der vorhergehende, nur daß statt des Rums, Rack genommen wird.

Das wären denn nun beynahe alle Syrupe, die bey einem Zuckerbäcker gesucht werden dürften. Es giebt zwar noch andere, die man zusammengesetzt nennt, weil zu ihrer Bereitung mehrere ihrer Natur und ihren Eigenschaften nach verschiedene Substanzen genommen werden, allein dieses sind Arzneymittel und folglich Gegenstände für die Apotheker; von diesen wird daher die Rede hier gar nicht seyn. *)

---

*) So berühmt auch immer die französischen Künstler und ihre Kunstprodukte in dieser Art sind; so giebt es denn doch noch einen bessern und vortheilhaftern Weg, diese Syrupe zu bereiten.

Sechstes Kapitel.

Von den Liqueuren überhaupt.

Eine Mischung aus Branntewein oder Spiritus, Wasser, Zucker und dem gewürzhaften Bestandtheil oder dem ausgezogenen Saft mancher Substanzen, nennt man einen Liqueur.

Er besteht darinnen: daß man darzu die Infusionen, Abkochungen oder Fruchtsäfte, so klar und hell als es möglich ist, darzu anwendet.

Daß man guten reinen Zucker darzu gebraucht, und von diesem die gehörige Menge anwendet: Ohne ihn erst zu einer bestimmten Consistenz mit Wasser zu kochen, kann er sogleich in den Säften oder Aufgüßen aufgelößt werden, wenn man nur darauf Rücksicht nimmt, daß der Syrup dadurch weder zu dünne noch zu stark werde. Die Erfahrung hat gelehrt, daß bey Syrupen aus Infusionen oder Decocten (wie z. B. der Violensyrup) zu 17 Theilen Flüssigkeit 24 Theile Zucker; zu den dünnen Pflanzensäften zu 8 Theilen, 15 Theile Zucker, zu den säuerlichen Fruchtsäften und destillirten Wässern zu 2 Theilen, 3 Theile Zucker erforderlich sind. Beobachtet man diese Verhältnisse, so bedarf es des langen Kochens nicht, man darf den Zucker mit der Flüssigkeit blos über ein gelindes Feuer setzen, bey dem ersten Aufwallen davon entfernen und durch ein wollnes Tuch gießen, so wird man einen Syrup bekommen, der allen Erfordernissen der Kunst entspricht, und der bey diesen noch die Eigenschaft vor dem nach andern Handgriffen bereiteten voraus hat, daß er die feinen flüchtigen aromatischen Theile nicht verlohren hat, welche bey langem Sieden nur zu gern entweichen.

Daß man die Syrupe vorzüglich von sauern Fruchtsäften nicht in kupfernen unverzinnten Gefäßen sieden, noch weniger aber darinnen erkalten lassen dürfe; ist wohl nicht erst zu erinnern nöthig.

K.

Es sind diese Zusammensetzungen theils zum innern Gebrauch, theils für den Wohlgeruch und den Gaum berechnet.

Man bereitet sie entweder durch Destillation, oder auch blos durch Infusion. Die auf letztere Art bereiteten werden auch Ratafias genennt; auch giebt es welche, die als Arzney Löffelweise genommen werden, ihre Anzahl aber ist nicht groß, und man sucht sie auch nur in den Apotheken. Die Zubereitung der Liqueure auf dem Wege der Destillation ist dem bloßen Zusammenmischen aus Zucker, Spiritus, ätherischen Oelen und dergleichen deshalb weit vorzuziehen; weil man dadurch ein mit allen Gewürz und Riechstoff beladenes Produkt erhält, welches erstlich ganz wasserhelle und nicht wie eine Mischung der Oele mit Weingeist trübe ist, auch keineswegs den auffallenden scharfen Geschmack hat, der den letztern Zusammenmischungen eigenthümlich zu seyn pflegt. Ich verstehe hier immer die Destillation aus dem Marienbad, und niemals die bey ofnem Feuer. Denn ich habe schon gesagt, daß man bey der letztern Art zu destilliren, wenn man sich auch das Feuer gemäßigt zu regieren bemühen wollte, mehrere Unannehmlichkeiten nicht verhindern kann, zu welchen ein übler, dem Destillat dadurch mitgetheilter empyrevmatischer Geschmack, als eine der kleinsten gehört.

Ich werde hier bloß von den feinen Liqueuren reden: denn meines Erachtens wird es für den, der einen feinen Liqueur zu bereiten weiß, nicht schwer seyn, einen geringern, oder ganz einfachen Liqueur herzustellen, da die Verschiedenheit einzig in der Güte und dem Verhältnisse des Spiritus, Zuckers und Wassers beruht.

Damit bey feinen Liqueuren, die für Geruch und Geschmack bestimmt sind, alles gethan wird, was sich thun läßt, so muß man darzu die ausgesuchtesten Ingredienzien wählen.

Oft hängt die Güte eines Liqueurs vom Wasser ab. Man darf daher nie solches aus Ziehbrunnen, das gewöhnlich zu viel fremde Bestandtheile bey sich führt, nehmen; sondern man muß sich des reinen geruch- und geschmacklosen Quellwassers be-

dienen, oder auch des Flußwassers, wenn es vorher destillirt worden ist.

Bey großen Mengen pflegt man es wohl auch nur zu filtriren, aber einige feine Liqueure fallen immer weit besser aus, wenn sie mit destillirtem Wasser bereitet worden sind.

Was über das Wasser in dieser Hinsicht noch zu sagen ist, findet der Leser im angehängten Sachregister unter dem Worte Wasser angezeigt.

Die Methode Liqueure durchs Zusammenmischen der wesentlichen Oele mit Weingeist zu bereiten, verwerfe ich ganz. Solche Mischungen müssen abgezogen werden; denn da nimmt der Weingeist aus dem Oele nur das wesentliche Riechende auf und das übrige bleibt in der Blase. Ein solches Destillat giebt dann einen Liqueur von sehr angenehmen Geschmack, dahingegen jedes wesentliche Oel, wenn es blos zum Spiritus gemischt wird, letzterem eine unerträgliche Schärfe mitgetheilt, so daß er nach dem Genuß ein fortdaurendes brennendes Gefühl im Magen, Schlunde und Munde zurück läßt, ja sogar bey Manchen nachtheilige Wirkungen auf die Haut und Harnwege äußert.

Für jeden, der sich in irgend einer Stadt mit dem Liqueurgeschäft befassen will, wird es nützlich seyn, wenn er den Geschmack seines Publikums studirt, um darauf seinen Verkehr zu gründen.

In manchen Gegenden liebt man sehr starke geistreiche Liqueure, und anderswo müssen sie wieder sehr süße und dicke seyn.

Ist man mit dem Product der Destillation aufs Reine und hat man den Zucker aufgelößt und abgeklärt, so macht man daraus die Mischung für den Liqueur, und giebt ihn, je und nachdem man es für schicklich findet, bald diese bald jene Farbe, und verfährt damit wie im folgenden gelehrt werden soll.

§. 1. Vom Färben der Liqueure.

Gelb.

Zu diesem nimmt man etwas Zucker mit ganz wenig Wasser in ein Pfännchen, und läßt ihn unter stetem Rühren bis beynahe zum Verbrennen kochen, nimmt ihn alsdenn vom Feuer, gießt etwas Wasser hinzu, so daß sich der Zucker wieder auflöset. Die gelbe Flüssigkeit verwahrt man in einer Bouteille; auch kann man, damit sie sich besser hält, etwas Weingeist hinzugießen; und wenn man einen Liqueur gelb färben will, so gießt man davon so viel hinzu, bis er die erwünschte Schattirung hat. Auch kann man sich hierzu des Safrans bedienen, wenn man ihn vorher mit Weingeist ausgezogen hat, und zwar besonders zu solchen Liqueuren, zu welchen Safran als Ingredienz gekommen ist. *)

Violet.

Man zerreibe sich etwas Tournesol zu Puder, gieße kochendes Wasser darauf und rühre es gut um, lasse es erkalten, gieße es dann helle ab und setze davon den Liqueur bis zur verlangten Couleur hinzu. Will man, daß sich das Blaue ins Purpur ziehe, so darf man nur etwas gestoßene Cochenille zusetzen. **)

---

*) Beyde dieser gelben Farben haben ihre eigene Schattirung und Geschmack; die aus dem gebrannten Zucker, färbt vom tiefsten Braungelb bis zum hellsten Weingelb, und giebt den Liqueuren den eigenen Geschmack des verbrannten Zuckers. Die aus Safran bereitete, färbt rein Gelb; dunkel oder helle, je nachdem man mehr oder weniger von der Tinktur nimmt; doch kann man nicht vermeiden, daß bey dieser Farbe der eigenthümliche Geschmack des Safrans nicht zu bemerken seyn sollte.

Verschönern kann man diese Farbe, wenn sie hell ist, indem man ein wenig Blau zusetzt, welches ihr einen grünlichen Schein mittheilt. K.

**) Blau oder auch Violet mit Tournesol oder Lackmuß zu färben, rathe ich keinem Liquoristen; fast nie wird man ein schönes Blau oder

Roth zu verschiedenen Schattirungen.

Man nehme hierzu 7 Quentchen gepülverte Cochenille, und 36 Gran römischen Alaun, übergieße beydes mit einem Pfunde kochendem Wasser, rühre es gut um, und setze davon, so viel wie nöthig ist, nach dem Erkalten dem Liqueur zu, welchen man hierauf filtrirt. Man erhält auf diese Weise ein sehr schönes Carmosinroth.

Nimmt man statt obiger Vorschrift nur 3 Quentchen Cochenille, so bekommt man ein angenehmes Rosa, das man bis zur Couleur des Weins vermindern, und zum lebhaften Granadenroth erhöhen kann.

Will man eine große Menge Liqueur färben, so verfährt man folgendergestalt:

Man pulvere 8 Loth Cochenille, setze sie mit 3 Pf. Wasser in einem zinnernen Kessel aufs Feuer, und lasse sie einige

---

Violet erhalten, und eben so wenig ein schönes Grün darstellen können, welches doch sehr leicht auf folgende Art zu machen ist.

Man nehme ein halb Loth recht feinen Quatimalo Indig; diesen reibe man in einem Serpentinmörser so fein als möglich; ist dies geschehen, so werden 2 Loth recht stark rauchendes Nordhäuser Vitriolöl in ein steinernes Gefäß (das zum mindesten ein halb Pfund fassen kann) geschüttet, und das Indigpulver in kleine Portionen in das Vitriolöl vermittelst eines Pfeifenstiels oder Glasröhrchens eingerührt; wenn aller Indig mit dem Vitriolöl vermischt ist, so läßt man die Mischung 24 Stunden stehen, und verdünnt sie nachher mit 2 Pfund Wasser, wodurch man eine sehr dunkelblaue fast schwarze Tinktur erhält, wovon einige Tropfen eine Menge Liqueur schön Blau färben. Die Kleinigkeit von Vitriolöl die sich in dieser Menge befindet, ist ganz und gar nicht schädlich, giebt aber doch einen säuerlichen Geschmack.

Will man auch diesen vermeiden, so darf man der mit Wasser verdünnten Indigauflösung etwa 2 Loth zart zerriebene Kreide zumischen, das Dicke absetzen lassen und mit der oben aufstehenden dünnen Flüssigkeit färben.

Mischt man etwas von dieser Farbe mit dem Gelb aus Safran, so erhält man ein sehr schönes Grün; so wie man nur wenig zum Roth mischen darf, um ein sehr angenehmes Violet zu erhalten.

K.

Mal aufkochen, indem man 1 Loth zerstoßnen römischen Alaun und 1 Loth Cremortartari darzu schüttet und sie nochmals 3 bis 4 mal überwallen läßt. Nachdem sie erkaltet ist, gießt man sie in eine reine Flasche und schüttet noch 2 bis 3 Pfund Weingeist zu, der dieses Decoct für dem Verderben schützt.

Will man nun damit färben, so wird so viel von diesem Decoct zu dem Liqueur gegossen, bis man die verlangte Schattirung hat.

Alle gefärbte oder auch ungefärbte Liqueure müssen geschönt oder filtrirt werden, wovon sogleich die Rede seyn wird; letzteres geschieht vorzüglich dann, wenn man kleine Mengen davon macht.

§. 2. Vom Filtriren der Liqueure.

Man läßt sich von Filz sogenannte Spitzbeutel machen, wobey man aber darauf sehen muß, daß keine solche Wolle hinzukommt, die den Liqueur durch das ölichte Wesen, das der Wolle bey der Bearbeitung mit eingemengt wird, einen unangenehmen Geruch mittheilen könnte. *) Diese mehr oder weniger große Beutel stellt man in große blecherne Trichter, und hängt sie, vermittelst einiger an dem Beutel angenähter Henkelchen, an die sich am Rande des Trichters befindlichen Stifte auf. Der Trichter kann durch einen Deckel, der genau aufpaßt, verschlossen werden, und es geht alsdann nichts vom Liqueur verlohren. Den Trichter setzt man auf eine starke Vorlage, in welcher der Hals des Trichters gut einpassen muß, so daß zwischen der Bouteille und dem Trichter kein Raum ist, und man den Apparat mehrere Tage hinstellen kann, ohne zu

---

*) Wenn man sich dergleichen Spitzbeutel oder Filtrirhüte bey dem Hutmacher bestellt, so muß man ihm sagen, daß er ja keine Ziegenwolle darzu nimmt, und ehe man sie braucht, müssen sie mit kochendem Wasser abgebrühet werden. Auch muß man mehrere zu den vorzüglichsten Sorten haben, und sie nach jedesmaligem Gebrauch (ohne Seife) mit heißem Wasser auswaschen.

K.

befürchten, daß etwas vom Liqueur verdunsten und verfliegen könne.

Andere lassen die Liqueure durch Löschpapier laufen; aber nicht zu gedenken, daß das äußerst langsam von statten geht, so hat man noch andere Unannehmlichkeiten zu erwarten. Oft zerreißt das Papier mitten in der Arbeit, man sieht sich genöthiget, ganz von Neuem anzufangen, und der Liqueur, den das poröse Papier einsaugt, ist reiner Verlust. Auch verliert der Liqueur eben dadurch, weil es zu langwierig ist, viel von seiner Güte und geistigem Gehalte, und es ist diese Methode höchstens nur dem anzurathen, der eine kleine Quantität Liqueur zu bearbeiten hat.

§. 3. Wie die Liqueure mit Hausenblase abgeklärt werden.

Man nehme schöne weiße durchsichtige Hausenblase, schlage sie in einem Mörser breit, schneide die sich abgetrennten Splitter mit der Scheere in kleine Stückchen, und löse sie in einer verhältnißmäßigen Menge weißen Wein auf, schütte die Auflösung in ein Gefäß und schlage sie mit einer weidenen Ruthe, während man von Zeit zu Zeit etwas Wein zusetzt, so lange, bis sie dicke wie ein Syrup geworden ist, und fülle sie dann auf Bouteillen.

Wenn man nun davon Gebrauch machen will, so tränke man damit einen Schwamm an und bestreiche damit die innere Seite des Filtrirsackes — man kann es auch vermittelst eines Haarpinsels bewerkstelligen. — Den Trichter setzt man auf einen eisernen Ring, der in die Mauer befestiget ist, und so hoch stehet, daß man nach Willkühr unter den Trichter ein irdenes oder Fayence Gefäß stellen und wieder wegnehmen kann. Nun füllt man den Liqueur in den Filtrirstock und läßt davon so lange in das untergesetzte Gefäß ablaufen, bis er ganz helle und klar kömmt; alsdenn hebt man den Trichter behutsam aus dem Ring und setzt ihn auf eine Bouteille, so bekömmt man den Liqueur schön helle und klar, ohne daß etwas von dem Geistigen verlohren geht.

Diejenigen Liqueurfabrikanten, die im Großen arbeiten, nehmen das Geschäft des Abklärens in Fässern vor.

Auf ein Faß, das 200 Kannen hält, nehmen sie 1 Bouteille nach obiger Vorschrift aufgelößte Hausenblase, zerrühren sie mit etwas Liqueur und gießen sie vermittelst eines Trichters in das Faß, rühren das Ganze mit einem gespaltenen Stocke recht gut um, verwahren das Faß recht, und bohren an der Seite des Spundes ein kleines Loch, in welches sie einen Strohhalm stecken; so können sie nach 14 Tagen den Liqueur helle auf Bouteillen abziehen; doch ist die erstere Methode der letztern weit vorzuziehen, und besonders bey weißen Liqueuren, die nur gar zu leicht von dem Holze der Fässer gefärbt werden.

Je länger die Liqueure hingestellt werden, desto mehr gewinnen sie an Güte. Wenn sie nur erst bereitet sind, so scheinet es, als hätten sich die Theilchen einer Substanz noch nicht mit denen einer andern verbunden, der Spiritus sticht zu sehr hervor und ist zu auffallend.

Viele glauben, man könne einem neu bereiteten Liqueur dieselbe Qualität, die der alte Vorzugsweise hat, zueignen, wenn man die Bouteillen einige Tage in zerstoßenes Eis stellt — oder wenn man sie in einen Brunnen versenkt — oder sie bald aus lauem Wasser in sehr kaltes überträgt; allein ich behaupte, daß nur die Zeit diesen Vortheil bey den Liqueuren begünstiget.

Dies wären zwar die Hauptregeln, die man bey Bereitung der Liqueure zu befolgen hat; aber noch giebt es eine Schwierigkeit, welche zu überwinden ein natürliches Talent voraus setzt — wie und welche Substanzen, die auf die Geruchs- und Geschmacksorgane einen angenehmen Reiz verursachen, verbunden werden müssen? Nothwendig muß der Liquorist, wenn er glücklich arbeiten will, einen feinen Geruch, einen scharfen Blick und eine reizbare Zunge haben.

Ohne eine durch Uebung erlangte Feinheit dieser Organe, wird der Künstler nicht im Stande seyn, zu bestimmen, — ob sein Produkt die nöthige Menge Parfüm aufgenommen habe? — ob der filtrirte Liqueur wirklich so helle ist als er

seyn muß? — ob er durch die Verbindung der verschiedenen Ingredienzen den erwünschten feinen Geschmack hervorgebracht hat? und ob die Wahl der Substanzen gut getroffen war?

Die Bemerkung kann man täglich machen, daß Künstler, ohne daß sie gerade etwas Neues zu erfinden sich anmaßen sollten — sich einzig nur an die alten Vorschriften halten und dabey so wie ihre Vorfahren zu Werke gehen, nichts desto weniger sich in dem Erfolg ihrer Arbeit getäuscht sehen. Allein diesen Leuten geht das Talent des feinen Schmeckens ab, und man darf sich nicht wundern, wenn ihre Bemühungen nicht nach Wunsch gelingen, da sie oft bald starken bald schwachen Branntewein, der bey der Destillation bald mehr bald weniger Verlust bringt, anwenden.

Ich habe mich von der Verschiedenheit des Geistes, welchen die oder jene Brannteweinsorten liefern, selbst überzeugt, als ich einstmals Brannteweein aus Languedok und aus Orleans destillirte, und von ersterem einen weit stärkern Spiritus als von letzterem erhielt.

Nach diesem allen darf man sich nicht wundern, wenn die Liqueurfabrikanten und mehrere Schriftsteller darüber, aus Mangel richtig angestellter Beobachtungen in große Irrthümer gerathen sind, und dieser Kunst unendlichen Nachtheil gebracht haben, insoferne der öfters aus falschen Theorien entspringende Verlust dem Künstler und Liebhaber oft allen Muth benahm, das Geschäft weiter fortzusetzen.

Nur dann darf man ein befriedigendes Resultat seiner Bemühungen erwarten, wenn man mit den oben erwähnten Vorzügen begabt, nicht aufs Ohngefähr und nach falschen Vorschriften, deren es so viele giebt, zu Werke geht.

Ich muß hier noch eines ärmlichen Kunstgriffes gedenken, dessen sich viele Liquoristen aus Gewinnsucht und Interesse bedienen. Sie lassen nehmlich bey der Destillation, um die Quantität des Destillats zu gewinnen, viel Phlegma übergehen; allein wenn sie auch noch so guten Spiritus genommen haben und noch so viel Zucker darzu nehmen, so wird es immer keinen Liqueur geben, den man erträglich finden könnte. Er

hat einen schlechten Geschmack, und der Genuß davon ist schädlich.

Liqueur Suave.

Man nehme Franzbranntewein, 8 Kannen.
Nelken, 2 Quentchen.
Macesblumen, 1 Quentchen.
Destillirtes Flußwasser, 3 Kannen,
starkes Orangeblüthwasser, 1 Pf.
— Rosenwasser, 1 Pf.
Jasminspiritus,
Ambraspiritus, von jedem 4 Tropfen.
Zucker, 6¼ Pf.

Die Nelken uud Muskatenblumen werfe man in das Marienbad und ziehe den Branntewein darüber ab, so daß man 5 Kannen geistiges Destillat hat; den Zucker löse man in dem Wasser auf, und mische nun alles andere dazu, filtrire es, und fülle es auf Bouteillen. Es hat dieser Liqueur einen äusserst angenehmen Geruch und Geschmack.

Strauß-Liqueur (Liqueur au bouquet).

Man nehme guten Franzbranntewein, 6 Kannen.
Macesblumen, 1 Quentchen.
Destillirtes Flußwasser, 3 Kannen.
Jasminspiritus, 6 Quentchen.
Orangeblüthenspiritus, 1 Loth.
Rosen- und Resedaspiritus, von jedem 1 Loth.
Vanillenspiritus, ½ Loth.
Zucker, 5 Pf.

Von dem Branntewein ziehe man aus dem Sandbad über die Macesblumen 3½ Kanne Liqueur ab; löse den Zucker im Wasser auf, mische alles zusammen und filtrire es, wie das Vorhergehende.

Liqueur von 4 Blumen (Liqueur aux quatre fleurs).

Man nehme Branntewein, 6 Kannen,
destillirtes Flußwasser, 4 Kannen.
Rosenspiritus, ½ Pf.
Orangespiritus, ½ Pf.
Jasminspiritus, 6 Loth.
Resedaspiritus, 4 Loth.
feinen Zucker, 5 Pf.

Den Branntewein ziehe man aus dem Marienbad ab, und mit dem übrigen verfahre man wie bey dem vorhergehenden Liqueure.

Burdeauer Aniesliqueur (Anisette de Bourdeaux).

Man nehme Branntewein, 8 Kannen,
frischen Anies, 12 Loth. *)
Sternanies, 8 Loth.
Coriander, 1 Loth.
Fenchel, 2 Loth.
Flußwasser, 4 Kannen.
Zucker, 6¼ Pfund.

Den Saamen zerstoße man, bringe sie nebst dem Branntewein in das Marienbad und ziehe davon 4 Kannen ab. Allein man suche zu verhüten, daß kein Phlegma mit übergehe, denn dieses macht den Liqueur trübe und schlechter. Den Zucker löse man in dem Wasser auf, filtrire den Liqueur und fülle ihn auf Bouteillen.

---

*) Die hier angegebenen Mengen des Anieses und Sternanieses sind für diese kleine Quantität Weingeist zu groß; man bekömmt dadurch einen so stark mit ätherischem Oel geschwängerten Spiritus daß er kaum zu genießen ist, daher man solche vermindern muß.

(Eau de vie d'Andaye).

Man nehme spanischen Branntewein, 12 Kannen.
Sternanies,
Coriander, von jedem 4 Loth.
Die Schalen von 6 Orangen,
Veilchenwurzel, $\frac{1}{4}$ Pf.
Flußwasser, 6 Kannen.
Zucker, 5 Pf.

Von den 5 ersten Substanzen ziehe man aus dem Marienbad $6\frac{1}{2}$ Kanne ab; löse den Zucker in dem Wasser auf, mische alles zusammen und filtrire es.

Der wahre zu Andaye verfertigte Branntewein hat sich mit Recht einen großen Ruf erworben. Er besitzt einen schwach aniesähnlichen Geruch. Sonst war zu Andaye nur ein Haus, das sich mit der Bereitung dieses Branntweins abgab; allein da man nicht alle Aufträge befriedigen konnte, so wurde nach der Zeit viel in Bayonne gemacht und unter gleichem Nahmen verkauft, ob er gleich das bey weitem noch nicht war.

Ich habe beyde Sorten im Orte selbst versucht, und die Vorschrift, so ich hier nach vielen gemachten Versuchen mittheile, hat mir ein Produkt geliefert, von welchem man selbst zu Andaye viel Rühmens gemacht hat.

Doch bemerke ich noch, daß man, wenn man einen dem Andaye Branntewein ähnlichen Liqueur liefern will, schlechterdings spanischen Branntewein darzu nehmen muß.

Eau de la Cote.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen,
feinen gröblich zerstoßenen Zimmt, $\frac{1}{4}$ Pf.
Die Schalen von 2 Cedras. *)

*) Da man bey uns die Cedras — welches eine Abart der Citronen sind — nicht gut haben kann, so muß man an deren Stelle sich des Oleum de Cedro bedienen, welches man bey den Droguisten und in den Apotheken bekommen kann, das aber zu diesem Gebrauch durchaus ächt und unverfälscht seyn muß. 8 bis 10 Tropfen sind anstatt einer vorgeschriebenen Frucht zu nehmen. K.

Datteln,
Feigen, von jedem $\frac{1}{4}$ Pf.

Man lasse alle diese Substanzen mit dem Branntewein 6 Tage lang in Digestion stehen, schreite dann zur Destillation und ziehe 3 Kannen davon ab; dann löse man $4\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in 3 Kannen destillirtem Wasser auf. Mische nun alles unter einander und filtrire es.

Cedrawasser (Eau de Cedrat).

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Die Schalen von 8 Cedras.
— — — 8 Citronen. *)
Flußwasser, 3 Kannen.
Raffinirten Zucker, 4 Pf.

Die Schalen destillire man mit dem Spiritus und ziehe 3 Kannen davon ab, löse den Zucker im Wasser, mische und filtrire es.

Nelkenwasser.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen,
gröblich zerstoßene Würznelken, 6 Loth.
Flußwasser, 3 Kannen.
Zucker, 4 Pf.
und verfahre damit wie mit dem Vorigen.

---

*) Man muß hier nicht etwa trockne Citronenschalen verstehen, sondern frische. Denn jene geben nie einen guten Geschmack; der darüber destillirte Weingeist schmeckt stets beynahe nach Kümmel, weil sich das in der Schale enthaltene Oel beym Trocknen mit Sauerstoff sättigt und dadurch fast gänzlich umgeändert wird.
K.

Eau de Malte.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Die Schal. von 12 Maltaif. Pommeranzen.
Orangewasser, 1 Kanne.
Fluß- oder Brunnenwasser, 2 Kannen.
Zucker, 4 Pf.

Die Schalen lasse man einige Tage im Branntewein stehen, dann ziehe man den Spiritus ab und vermische ihn mit dem in dem Wasser gelößten Zucker, und filtrire das Ganze.

Kernwasser (Eau de Noyaux de Phalsburg).

Man nehme Branntewein, 12 Kannen.
Abrikosenkerne, 2 Pf.
Pfirschen- und
Kirschkerne, von jedem ½ Pf.
Flußwasser, 6 Kannen.
Orangeblüthwasser, 1 Pf.
Zucker, 8 Pf.

Die Kerne übergieße man des Abends mit kochendem Wasser, löse den Morgen darauf die Schalen davon ab, denn diese geben sonst dem Liqueur einen unangenehmen Geschmack, dann stoße man sie und stelle sie 8 Tage lang mit dem Branntewein in einem Kruge hin, und ziehe den Spiritus alsdenn davon ab, vermische ihn mit dem im Wasser aufgelößten Zucker und filtrire die Mischung.

Manche Fabrikanten befreyen die Kerne nicht von ihren Schalen, allein sie geben auch dadurch, wie ich schon bemerkt habe, ihrem Liqueur einen widrigen scharfen Geschmack.

Theewasser.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Kaiserthee, 2 Loth.
Flußwasser, 3 Kannen.
Zucker, 4½ Pfund.

Man lasse den Thee 8 Tage lang in dem Branntewein mazeriren, und destillire alsdann 3 Kannen davon ab, löse den Zucker im Wasser auf, vermische ihn mit dem Destillat, und filtrire die Mischung. Manche Destillateurs machen von dem Thee einen wässrigten Aufguß und bereiten durchs Zumischen der übrigen Dinge ihr Theewasser. Allein man muß in diesem Falle weniger Thee nehmen, und doch wird der Liqueur, statt weiß zu seyn, gelb.

Götliches Wasser (Eau divine).

Man nehme starken Branntewein, 5 Kannen.
Die Schalen von 4 Citronen.
— — — 4 Bergamotten, *)
frisches Melissenkraut, 4 Loth,
destillirtes Flußwasser, 2 Kannen.
Orangeblüthwasser, 1 Kanne.
Zucker, 4 Pf.

Die 4 ersten Substanzen ziehe man aus dem Marienbade bey einem gelinden Feuer mit dem Spiritus über, so daß man 3 Kannen Destillat hat. Den Zucker löse man in dem Wasser auf, und setze das Orangeblüthwasser hinzu, mische und filtrire es.

Goldwasser (Eau d'or).

Man nehme Branntewein, 4 Kannen.
Die Schalen von 6 Citronen.
Muskatenblumen, 1 Quentchen.
Destillirtes Flußwasser, 2 Kannen.

---

*) Auch hier gilt, was ich von den Cedras gesagt habe, da man die Bergamotten eben so wenig haben kann, das Oel aber bey uns zu bekommen ist.

K.

Orangeblumenwasser, 1 Pf.
Zucker, 3 Pf.

Die Citronenschalen und Mazesblumen destillire man mit dem Branntewein aus dem Marienbad, und ziehe 2 Kannen Spiritus davon ab. Wenn der Zucker in dem Wasser aufgelößt ist, so vermische man ihn mit dem Spiritus, setze das Orangewasser hinzu, färbe den Liqueur mit Safran gelb, filtrire ihn und fülle ihn auf Flaschen.

Hierauf nehme man ein Büchelchen Gold, lasse die Blättchen in eine Schüssel fallen, und gieße etwas Liqueur hinzu, schlage sie leicht mit einer Gabel oder einem Rüthchen, bis sie ganz zerkleinert sind, und vertheile es dann in die Bouteillen.

Silberwasser (Eau d'argent).

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Die Schalen von 6 Orangen. *)
die Schalen von 4 Bergamotten,
feinen gröblich zerstoßenen Zimmt, 1 Loth.
Destillirtes Flußwasser, 3 Kannen.
Zucker, 5½ Pf.

Man verfahre damit wie beym Goldwasser, nur daß man den Liqueur ungefärbt läßt, und Silberblättchen darinnen zerschlägt.

---

*) Auch die Orangen oder Pommeranzen sind bey uns selten. Daher kommen eine Menge getrockneter Schalen aus Italien zu uns; allein dieselbaben eine Menge des markigen Fleisches an sich, welches einen scharfen Stoff in sich enthält, der dem Liqueur einen unangenehmen Geschmack mittheilt, daher müssen sie davon befreyet werden, welches leicht geschehen kann, wenn man sie über Nacht mit kaltem Wasser einweicht und das Markige vermittelst eines Messers davon trennt; doch muß man — da stets etwas von ihrer Kraft durch das Trocknen und Einweichen verlohren geht — das Doppelte der Vorschrift nehmen, um einen gleich starken Geschmack zu bekommen.

K.

Erzbischöfliches Wasser.

Man nehme Branntewein, 4 Kannen.
Die Schalen von 4 Cedras,
frische Melisse, 4 Loth.
Muskatenblumen, 1 Quentchen.
Flußwasser, 2 Kannen.
Orangenblumen=Wasser, 1 Pf.
Jasminspiritus, 2 Loth.
Zucker, 3 Pf.

Die 4 ersten Substanzen nebst dem Branntewein destillire man, und ziehe 2 Kannen davon ab. Den Zucker löse man im Wasser auf, setze das Orangewasser und den Jasminspiritus hinzu, mische alles unter einander und filtrire es.

Sellery.

Man nehme Branntewein, 4 Kannen.
Sellerysaamen, 2 Loth.
Flußwasser, 2 Kannen.
Zucker, 2½ Pf.

Man destillire den Branntewein über den Sellerysaamen und ziehe 2 Kannen davon, ab. Löse den Zucker im Wasser, mische und filtrire es.

Unter eben diesem Verhältnisse können aus mehreren Saamen Liqueure bereitet werden.

Nelkenblumen=Liqueur.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Abgezupfte rothe Nelken, 2 Pf.
Gewürznelken, 2 Quentchen.
Flußwasser, 4 Kannen.
Zucker, 6 Pf.

Die Nelkenblumen läßt man mit dem Würznelken 6 Tage lang im Branntewein digeriren; alsdann ziehet man davon

4 Kannen Spiritus ab, den Zucker löse man in dem Wasser auf und mische ihn zum Spiritus, färbe die Mischung roth und filtrire sie.

Vier Saamen-Wasser.

Man nehme starken Branntewein, 6 Kannen.
Sellerysaamen, 2 Loth.
Angelikasaamen, 4 Loth.
Coriandersaamen, 4 Loth.
Fenchelsaamen, 2 Loth.
Flußwasser, 3 Kannen.
Zucker, 4 Pf.

Die Saamen werden zerquetscht, 4 Tage lang mit dem Weingeiste digerirt, und dann davon 3½ Kanne abgezogen. Der Zucker wird im Wasser aufgelößt, zum Destillat gemischt und das Ganze filtrirt.

Anmerkung. Da bey allen diesen Vorschriften Branntewein aus Wein, oder wie er bey uns genennt wird, Franzbranntewein vorgeschrieben ist, der gemeiniglich von der Stärke zu seyn pflegt, daß er 40 — 50 pro Cent Weingeist enthält, so darf man freylich mehr nicht als die vorgeschriebene Menge davon abziehen; allein wenn man starken Weingeist, der aus Kornbranntewein gewonnen und rein ist, darzu verwendet; so kann man recht gut auf zwey Drittel der angewendeten Menge rechnen, die man durch die Destillation wieder gewinnen kann. Der Geschmack, welcher stets der Führer des Liquoristen seyn muß, muß hier entscheiden, wenn mit der Destillation eingehalten werden muß, um nicht ein schlechtes Produkt zu erhalten. Was dann, wenn der Geschmack des Destillats sich zu verschlechtern anfängt, noch von geistigen Theilen von der Blase läuft, wird besonders aufgehoben, um es noch zu benutzen.

Marasquin de Zara.

Man nehme schöne reife saure Kirschen, 65 Pf.
Kirschblätter, 5 Pf.

starken Branntewein, 20 Kannen.
Kirschwasser, 5 Kannen.
Rosenspiritus, 12 Loth.
Orangespiritus, 12 Loth.
Jasminspiritus, 3 Loth.
Zucker, 18 Pf.

Die Kirschen werden, nachdem sie von Stiehlen und Kernen befreyet sind, 2 bis 3 Tage lang in einem gut verwahrten Gefäß mit dem Branntewein hingestellt, alsdenn werden davon aus dem Marienbad 14, 15 Kannen geistige Flüssigkeit abgezogen, je nachdem man starken oder schwachen Branntewein angewendet hat.

Nun destillirt man für sich die Kirschblätter in einer hinlänglichen Menge Wasser, so daß man 15 bis 16 Kannen Destillat abziehen kann. In diesem Wasser löse man den Zucker auf, mische dann alles unter einander, und filtrire es. Dieser Liqueur muß von äußerst feinem Geruch und Geschmack seyn. Noch muß ich bemerken, daß man keinen Jasminspiritus anwende, der nicht aus frischem Oel bereitet worden ist. Denn war das Oel schon alt, so theilt es gern dem Spiritus, und dieser dem Liqueur einen ranzigten Geschmack mit.

Auch mit Pfirschenblüthen kann man dem Marasquin einen feinen Geruch geben, wenn man nehmlich zu obiger Vorschrift 1 Pf. mit dem Branntewein abzieht. In diesem Falle aber läßt man den Rosen- und Orangespiritus weg, und nimmt blos 1 Unze (2 Loth) Jasminspiritus dazu. Allein diese Sorte Marasquin ist bey weitem nicht so angenehm, als der ist, den man nach der ersten Vorschrift erhält.

Zimmt.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen,
feinen Zimmt, 6 Loth,
die Schalen von 2 Cedras,
— — — 1 Pomeranze,

Flußwasser, 4 Kannen.
Zucker, 6 Pf.

Der Zimmt wird gröblich zerstoßen, nebst den Schalen, 6 Tage lang in dem Branntewein an einem warmen Orte digerirt, und dann aus dem Marienbad abgezogen. Den Zucker löse man im Wasser auf, mische ihn mit dem Destillat, färbe es roth und filtrire die Mischung.

Persiko.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Abrikosenkerne, 2 Pf.
gröblich zerstossenen Zimmt 1 Quentchen.
Destillirtes Flußwasser, 2 Kannen.
Orangeblüthwasser, 1 Nösel.
Zucker, 5 Pf.

Die Abrikosenkerne ziehe man ab, zerquetsche sie, bringe sie nebst dem Zimmt und dem Branntewein in das Marienbad, und ziehe es ab. Den Zucker löse man in dem Wasser auf, setze das Orangeblüthwasser hinzu, mische alles unter einander, und filtrire es.

Vespetro.

Man nehme Angelikensaamen,
Kümmel, — Coriander,
Fenchel, von jedem 1 Loth.
Die Schalen von 2 Orangen.
— — — 2 Citronen.
Branntewein, 5 Kannen.
Flußwasser, 2 Kannen.
Zucker, 3½ Pf.

Die 7 ersten Stücke lasse man zusammen 4 bis 5 Tage in einem gut verwahrten Gefäße stehen, alsdann ziehe man davon 2½ Kanne Spiritus ab. Den Zucker löse man in dem

Wasser auf, mische ihn mit dem Spiritus, und filtrire die Mischung.

E s c u b a c.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
feinen Safran, 2 Loth.
Die Schalen von 2 Orangen,
— — — 2 Citronen,
Muskatenblumen, 36 Gran.
Zucker, 5 Pf.

Die 5 ersten Substanzen übergieße man mit dem Branntewein und läßt es 8 Tage lang in einem gut verwahrten Gefäße stehen, alsdann ziehe man es aus dem Marienbad über. Den Zucker löse man mit dem Wasser auf, mische alles zusammen und filtrire es.

Zuweilen wird dieser Liqueur von gelber Farbe gesucht, und in diesem Falle färbt man ihn mit Safrantinktur.

R o s s o l i s.

Man nehme Rosen, ½ Pf.
Orangeblüthen, 10 Loth,
gestoßenen Zimmt, 3 Quentchen,
gestoßene Nelken, 1 Quentchen.
Flußwasser, 6 Kannen,
rektifizirten Weingeist, 3 Kannen.
Jasminspiritus, 4 Loth.
Zucker, 6 Pf.

Die ersten 4 Substanzen werfe man nebst dem Wasser in die Blase, und ziehe 3 Kannen Flüssigkeit davon ab. In dieser löse man den Zucker auf, setze den Weingeist und Jasminspiritus hinzu, färbe die Mischung scharlachroth und filtrire sie.

Zu Turin verfertiget man diesen Liqueur in großer Menge, und macht davon einen großen Absatz.

Parfait Amour.

Man nehme Brannteweim, 6 Kannen.
4 Loth Cedratschalen,
Citronenschalen, 1 Loth.
Nelken, 1 Quentchen.
Flußwasser, 3 Kannen.
Zucker, 5 Pf.

Die 5 ersten Substanzen destillire man und ziehe ohngefähr 4 Kannen ab. Den Zucker lasse man mit wenig Wasser über dem Feuer schmelzen, mische ihn zum Spiritus, färbe die Mischung mit Cochenille roth, und filtrire sie.

Curussau.

Man nehme Brannteweim, 5 Kannen.
Die Schalen von 16 schönen Bigaraden, *)
gestoßenen Zimmt, ½ Loth.
Mazesblumen, 1 Quentchen.
Wasser, 3 Kannen.
Zucker, 3¼ Pf.

Die Bigaraden werden ganz fein abgeschält, und mit dem Zimmt und Mazesblumen 8 Tage lang in dem Brannteweim digerirt. Hierauf ziehe man davon aus dem Marienbad 3 Kannen geistige Flüssigkeit ab, mische den aufgelößten Zucker darzu und filtrire die Mischung.

---

*) Da uns auch diese Früchte mangeln, so muß man an ihrer Stelle die getrockneten Schaalen nehmen, welche im Handel unter dem Nahmen Curussauschaalen vorkommen, und zwar hier eben so viele Loth als Stück Früchte vorgeschrieben sind.

K.

Feine Orangen.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Aeußere frische Pommeranzenschale, 4 Loth.
Wasser 3 Kannen,
starkes Orangeblüthwasser, 1 Pf.
Zucker, 4½ Pf.

Die Pommeranzenschalen läßt man 4 bis 5 Tage im Branntewein digeriren, und ziehet dann 3½ Kanne Spiritus ab, löset den Zucker im Wasser auf, mischt ihn nebst dem Orangewasser darzu und filtrirt die Mischung.

Kirschwasser.

Man nehme schöne schwarze reife Waldkirschen, befreye sie von den Stiehlen und mache davon einen mittelmäßigen Bottich voll. Oben auf schütte man feuchte Asche oder dicken Mörtel, so wird dadurch eine Cruste gebildet, welche den geistigen Bestandtheil dieser Früchte in einer gewissen Gährung unterhält, und ihn nicht zu entweichen zuläßt, was ohne diese Vorsicht gewiß geschehen würde. Nach Verlauf eines Monates oder 6 Wochen, hebe man die gebildete Rinde ab, und schreite mit den Kirschen zur Destillation.

In dieser Absicht stelle man in die Blase das bekannte Sieb auf, und fülle sie zu zwey Drittel von dieser Kirschmasse voll, bringe dann die zur Destillation gehörige Vorrichtung in Ordnung, und gebe mit Vorsicht stufenweise ein solches Feuer, daß das Destillat von der Stärke eines dünnen Fadens abläuft. Das Destillat wird eine sehr helle Flüssigkeit seyn, die man nach und nach in ein bestimmtes Faß gießt, bis im Fortgange der Destillation das Phlegma zum Vorschein kommt, wo man alsdann die Destillation unterbricht, die Blase ausleert, und eine neue Portion Kirschen einlegt.

Wenn nun auf diese Weise alle Kirschen abgezogen sind, so destillirt man das Produkt zum zweyten mal aus dem Ma-

rienbad, und man bekommt einen Spiritus der 22 bis 33 Grad zeigt, und durchs Alter immer besser wird. Dieser Spiritus wird heut zu Tage als ein verdauungsbeförderndes Mittel fleissig gesucht. *)

Erster Abschnitt.

Liqueure durch Infusion bereitet, oder Ratafias.

Die Ratafias sind wohlschmeckende Zusammensetzungen durch bloßes Infundiren bereitet. Es wird zu dem Ende der Weingeist mit den Früchten unmittelbar in Berührung gebracht, und dieser nimmt nun alle sich qualifizirende Bestandtheile, Geruch, Geschmack und Farbe in sich auf.

*) Die Art, welche der Verfasser hier zur Gewinnung des Kirschwassers vorschreibt, hat meinen Beyfall durchaus nicht. Um dieß Produkt zu erhalten, habe ich folgendermaßen verfahren: Ich nehme eine gegebene Menge kleiner Waldkirschen, lasse sie zerquetschen und fülle sie in ein Faß, indem ich etwas Wein- oder auch gute Weißbierhefen darzu schütte; hier lasse ich sie so lange stehen, als ich eine Gährung bemerke, dann werden sie auf die Blase gebracht und vorsichtig destillirt, so daß man genau darauf sieht, daß sie nicht anbrennen. Der in der Blase befindliche Rückstand wird mit Wasser und Weingeist zu gleichen Theilen vermischt, einige Zeit stehen lassen und dann den Weingeist vermittelst der Destillation davon abgezogen, mit dem ersten Destillat vermischt, und nochmals einer Destillation unterworfen. Auf diese Art erhält man — vorzüglich wenn der Weingeist recht rein und frey vom Fusel war. — Ein Produkt, das nicht nur hinlänglich stark, sondern auch rein und fast eben so gut als das ächte Baasler Kirschwasser ist.

K.

Die Säfte der meisten Früchte sind wäßricht, (die Rede ist hier von frischen Früchten) und vertreten daher beym Vermischen mit Spiritus die Stelle des sonst üblichen Wassers. Manche sind gar so wäßricht, daß sie den Weingeist zu sehr verdünnen würden, und der Ratafia nicht von gehöriger Stärke seyn würde, wenn man nicht höchst rektificirten Weingeist anwenden wollte. Bey Saamen und weniger fleischigten Beeren, die, ehe sie infundirt werden, zerstoßen werden müssen, bringt man so viel Wasser in die Mischung, daß der Zucker aufgelößt, der Weingeist aber, da die Substanzen mehr oder weniger saftig sind, nicht geschwächt werde. Die Dauer der Infusion selbst richtet sich nach der Beschaffenheit der Ingredienzen. Nie darf man es allzulange stehen lassen, weil sonst der Spiritus eine gewisse Bitterkeit die in den meisten Substanzen dieser Art liegt, aufnimmt, und dann dem Liqueur einen unangenehmen Geschmack mittheilt. Bey den folgenden Vorschriften habe ich immer die Zeit vorgeschrieben, wie lange die Infusion hingestellt werden soll. Wenn sich das Infusum abgesetzt hat, so gießt man es helle ab, setzt den Zucker hinzu und filtrirt es dann. Wenn man durch eine voreilige Filtration nicht hat warten wollen, bis sich der Liqueur abgesetzt hat, so hat das oftmals einen so schädlichen Erfolg, als wenn man das Infusum zu lange hingestellt hätte. Zwar bekommt man durchs Filtriren, wenn besonders in dem Filtrirsacke noch Hausenblase befindlich ist, anfangs einen hellen Liqueur; allein er setzt bald wieder Unreinigkeiten ab, die blos davon herrühren, weil er, wie er filtrirt ward, noch nicht hinlänglich von schleimichten Theilen befreyet war.

Wenn man eine große Quantität Ratafia mit einemmale zu machen hat; so kann man ihn nach der Manier, wie ich oben angegeben habe, nehmlich mit Hausenblase aufklären.

Ratafia de Grenoble.

Man nehme Saft von kleinen Waldkirschen, 30 Kannen.
Branntewein, 24 Kannen.

Zimmt, 6 Quentchen.
Nelken, 2 Quentchen.
Kirschblätter, 2 Pf.
Zucker, 14 Pf.

Um den Kirschsaft zu bereiten, nehme man eine hinreichende Menge Kirschen, befreye sie von den Stiehlen, zerrühre und zerdrücke sie in einem weidenen Seihekorbe, so, daß das Fleischigte und Markigte der Kirsche mit durchgeht, und in dem Korbe nichts als die Kerne zurück bleiben. Diese werden für sich besonders gestoßen und ebenfalls zu dem Safte geschüttet. Das Ganze läßt man alsdann unter stetem Umrühren bey einem mäßigen Feuer zum einmaligen Aufwallen kommen, schüttet es dann in ein irdenes oder Fayencegefäß, und wenn es erkaltet ist, so presset man es unter der Presse aus. In 30 Kannen dieses Saftes nun löset obige Quantität Zucker auf, und schüttet dieses einstweilen in 1 Faß; hat man keinen rectifizirten Spiritus vorräthig, so destillirt man eine hinreichende Menge Branntewein über die Nelken, Zimmt und Kirschblätter ab, so daß man 24 Kannen geistiges Destillat erhält, das man ebenfalls zu dem Safte in das Faß schüttet. Nun lasse man es zusammen stehen und kläre es dann mit Hausenblase. Nach 10 Tagen kann man den fertigen Liqueur auf Bouteillen füllen, die man gut verstopfen muß. Auf diesem Wege bekommt man einen sehr vortreflichen Ratafia, der je länger er stehet, um desto besser wird.

Anmerkung. Wenn ich bey diesem Ratafia vorschlage, daß man den Kirschsaft einkochen soll; so darf man doch nicht glauben, daß das bey den übrigen ebenfalls der Fall seyn müsse. Nur den Kirsch- und Orangeblüthen-Ratafia pflege ich auf diese Weise und zwar aus folgenden Gründen zu bereiten.

Der Saft solcher Kirschen ist immer sehr wäßrig und dünne, deswegen muß man ihn zum Theil davon zu befreyen suchen, und da die Kirsche eben nicht besonders riechbare Theile enthält, so kann das Eindicken des Safts über dem Feuer auch weiter keine schädliche Wirkung haben.

Und wollte man die Orangeblüthen nicht auf diese Weise vorher zubereiten, so wird der daraus verfertigte Ratafia eine unerträgliche Schärfe besitzen, die aber durchs Feuer hinweg genommen wird. Ganz anders aber ist es mit dem Pfirschen, Abrikosen, schwarzen Johannisbeeren und dergl. denn wenn man diese nebst ihrem Safte durchs Feuer verdicken wollte, so würde man nur schlechte Produkte von Ratafias darstellen können.

(Ratafia de Grenoble) ohne Einsieden des Saftes.

Wenn die Kirschen gehörig von ihren Kernen befreyet und letztere zerstoßen worden sind, so presset man den Saft unter der Presse aus und löset darinnen wie oben den Zucker auf. Auch der Branntewein muß abgezogen werden, und um den Ratafia einen schönen Geschmack zu geben, darf man bey der Destillation des Spiritus nur noch 2 Pf. gestoßene Kirsch- und Abrikosenkerne zusetzen.

Ratafia von 4 Früchten.

Man nehme schöne reife Kirschen, 30 Pf.
Himbeeren, 8 Pf.
Johannisbeeren, 15 Pf.
schwarze Johannisbeeren, 6 Pf.

Die Früchte werden zusammen ausgepreßt, und in jeder Kanne 6 Unzen Zucker aufgelößt. Nun ziehet man eben so viel Branntewein, als man Saft hat, über 1 Quentchen Mazesblüthen und 2 Quentchen Gewürznelken ab, mischt den abgezogenen Spiritus mit dem Safte, läßt die Mischung sich ruhig absetzen, und füllt den Liqueur dann auf Bouteillen.

Himbeer-Ratafia.

Man nehme Himbeersaft, 4 Kannen.
Kirschsaft, 1 Kanne.

rectificirten Branntewein, 8 Kannen.
Zucker, 4 Pf.

Den Zucker löse man in dem Safte auf, setze den Spiritus hinzu und lasse das Gemisch sich ruhig absetzen, dann fülle man den hellen Liqueur auf Bouteillen und bewahre ihn gut verstopft auf.

Schwarzer Johannisbeeren-Ratafia.

Man nehme Branntewein zu 32 Grad, 6 Kannen,
schwarze Johannisbeeren, 2 Pf.
kleine Waldkirschen, 1 Pf.
Kirschblätter, ½ Pf.
Neiken oder Zimmt, 1 Quentchen.
Wasser, 3 Kannen.
Zucker, 3 Pf.

Die Beeren und Kirschen werden zerquetscht, Kirschblätter und Zimmt gestoßen, und 3 Wochen lang mit dem Branntewein in Digestion gestellt.

Den Zucker löse man in 1 Kanne Wasser auf, vermische ihn mit dem durchgeseiheten Spiritus, und fülle den filtrirten Liqueur auf Bouteillen.

Maulbeer-Ratafia.

Man nehme Branntewein zu 22 Graden, 8 Kannen.
Maulbeeren, 3 Pf.
rothe Stachelbeeren, ½ Pf.
Himbeeren, ½ Pf
Muskatenblumen, 36 Gran.
Flußwasser, 1 Kanne.
Zucker, 3½ Pf.

Die Stachelbeeren werden ausgekernet, nebst den übrigen Früchten zerquetscht, und mit dem Branntewein 14 Tage lang digerirt, dann seihet man das Infusum durch, vermischt

es mit dem im Wasser aufgelößten Zucker und filtrirt zuletzt die Mischung.

Quitten-Ratafia.

Man nehme ausgepreßten Quittensaft, 3 Kannen.
Brannteweín, 6 Kannen.
Nelken, 2 Quentchen.
Zimmt, 1 Quentchen.
Zucker, 3 Pfund.

Man zerreibt die Quitten, um sich den Saft daraus zu bereiten, auf einem Reibeeisen, und läßt das Zerriebene bis zum andern Tag stehen, ehe man es auspreßt. Den Saft vermischt man alsdann mit dem über die Gewürze abgezogenen Branntewein, läßt beydes zusammen 3 Wochen stehen, gießt es dann helle ab, löset den Zucker darinnen auf und filtrirt das Ganze.

Johannisbeeren-Ratafia.

Man nehme Johannisbeerensaft, 2 Kannen.
Brannteweín, 4 Kannen.
Zimmt, 1 Quentchen.
Nelken, 1 Quentchen.
Zücker 2 Pf.

Die Johannisbeeren befreye man von den Kernen, und presse sie aus. Den Saft vermische man mit dem über den Zimmt und Nelken abgezogenen Spiritus, lasse es zusammen 1 Monat stehen, löse dann den Zucker darinnen auf und filtrire den Ratafia.

Pfirsich-Ratafia.

Man nehme Pfirschensaft, 4 Kannen.
Brannteweín, 8 Kannen.
Zucker, 4 Pf.

Man wähle schöne, reine und reife Pfirschen, nehme die Kerne heraus und presse sie in einem leinenen Beutel unter der

Presse aus. Den Branntewein rectificire man und vermische ihn mit dem Safte, lasse beydes zusammen 6 Wochen stehen, löse dann den Zucker darinnen auf und filtrire das Ganze.

Ratafia von 7 Saamen.

Man nehme Angelikasaamen,
Kümmel, — Coriander, — Fenchel,
Dillsamen, — Anies,
römischen Kümmel, von jedem $1\frac{1}{2}$ Loth.
Branntewein, 6 Kannen.
Wasser, 1 Kanne.
Zucker, 3 Pf.

Man zerstoße die Saamen und lasse sie einen Monat lang in Weingeist digeriren. Hierauf löse man den Zucker im Wasser auf, mische ihn zu dem durchgeseiheten Infuso und filtrire das Gemisch.

Nuß-Ratafia.

Man nehme grüne Nüsse, 4 Pf.
Zimmt, 2 Quentchen.
Muskatenblumen, 1 Quentchen.
Branntewein zu 22 Grad, 8 Kannen.
Flußwasser, 2 Kannen.
Zucker, 4 Pf.

Die Nüsse müssen, obgleich etwas groß, doch noch unreif genug seyn, daß man sie leicht mit einer Nadel durchstechen kann. Sie werden dann in dem Mörser gestoßen, und nebst den Gewürzen 6 Wochen lang mit dem Branntewein digerirt. Hierauf seihet man die Tinktur durch ein Sieb, und mische den im Wasser aufgelößten Zucker hinzu, stellet die Mischung noch einige Wochen hin, und gießet sie dann helle von dem Bodensatze ab. Man kann den Liqueur im Nothfalle auch mit Hausenblase abklären und filtriren.

Nuß = Extract.

Man nehme Brannteweín, 8 Kannen.
Grüne Nüsse, 150 Stück.
Muskatenblumen, 1 Quentchen.
Nelken, 1 Quentchen.
Zucker, 4 Pf.

Die Nüsse dürfen eben nicht reifer wie bey voriger Vorschrift seyn. Sie werden gestoßen und nebst den Gewürzen 2 Monat lang mit dem Branntewein digerirt, dann durchgeseihet, und der Zucker gestoßen hinzu geschüttet. Nun läßt man den Liqueur noch einige Zeit ruhig stehen, und füllt ihn dann helle auf Bouteillen ab. Es ist dieser Liqueur ein gutes magenstärkendes, verdauungbeförderndes und blähungtreibendes Mittel.

Angeliken = Ratafia.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Angelikensaamen, 4 Loth.
Angelikenwurzel, 4 Loth.
Nelken, 1 Quentchen.
Muskatenblumen, 1 Quentchen.
Flußwasser, 1 Kanne.
Zucker, 3 Pfund.

Die Wurzeln müssen frisch und fleischigt seyn, und von der anhängenden Erde durchs Abwaschen befreyet werden. Wenn sie wieder abgetrocknet sind, so schneidet man sie in Stücken, und stellt sie nebst den gestoßenen Saamen und Gewürzen 3 Wochen lang mit dem Branntewein in Digestion, seihet es dann durch, mischt den in dem Wasser aufgelößten Zucker hinzu, und filtrirt den nun fertigen Ratafia durch den Filzhut.

Orangeblüthen = Ratafia.

Man nehme frische Orangeblüthen, 1½ Pf.
Branntewein, 8 Kannen.
Zucker, 4 Pf.

löse den Zucker über dem Feuer in wenigem Wasser auf, werfe die abgezupften Orangeblüthen hinein, und hebe sie nach einem einmaligen Aufwallen wiederum vom Feuer. Nach dem Erkalten schütte man das Ganze in einen steinernen Krug, gieße den Branntewein hinzu und stelle es 14 Tage oder 3 Wochen lang in Digestion hin; alsdann filtrire man den Liqueur.

Wenn die Blumen nicht mit dem Zucker aufgesotten, sondern für sich mit dem Branntewein digerirt werden, so bekommt der Liqueur einen scharfen sehr unangenehmen Geschmack.

Nelken-Ratafia.

Man nehme rothe Nelkenblumen-Blätter, 2 Pf.
Branntewein, 6 Kannen.
Nelken, 1 Quentchen.
Flußwasser, 1 Kanne.
Zucker, 3 Pf.

Die einfachen, dunkel, schwarzrothen Nelken, sind hierzu die besten. Man nimmt die Blumenblätter davon, sondert die Nägel ab, digerirt sie 2 Monate lang in dem Branntewein und drückt nach Verlauf dieser Zeit das Infusum durch ein leinenes Tuch. Den Zucker löset man in dem Wasser auf, mischt ihn, und setzt, um die Farbe zu erhöhen, etwas Cochenille hinzu, filtrirt den Ratafia und füllt ihn auf Bouteillen.

Kern- oder Persico-Ratafia.

Man nehme Branntewein, 4 Kannen.
Pfirschen- oder Abrikosenkerne, ¼ Pf.
Nelken oder Zimmt, 1 Quentchen.
Wasser, 1 Pf.
Zucker, 2 Pf.

Die Kerne befreye man von ihren Schalen, stoße sie, und stelle sie nebst dem Gewürz 4 Monat lang mit dem Brannte-

wein in Digestion, seihe das Infusum durch ein Sieb, setze den aufgelößten Zucker hinzu, mische und filtrire es.

Granatäpfel = Ratafia.

Man nehme Granatäpfelsaft, 3 Kannen.
Branntewein, 6 Kannen.
Zimmt, 2 Quentchen.
Zucker, 5 Pf.

Die Aepfel, woraus man den Saft bereitet, müssen völlig reif und ohne Flecken seyn. Man schneidet sie von einander und nimmt die Kerne heraus, die sonst dem Liqueur eine Bitterkeit mittheilen würden, und drückt unter der Presse den Saft aus.

Den Branntewein ziehe man über dem Zimmt ab; löse dann den Zucker in dem Safte auf, mische beydes zusammen, lasse es einen Monat ruhig stehen, gieße den Ratafia alsdann helle ab, oder filtrire ihn durch den Filzhut.

Wachholder = Ratafia.

Man nehme Branntewein, 4 Kannen.
Wachholderbeeren, ½ Pf.
Anies und Coriander, von jedem 1 Quentchen.
Zimmt u. Nelken, von jedem 1 Quentchen.
Wasser, 1 Pf.
Zucker, 2 Pf.

Die Saamen und Gewürze werden gestoßen und 3 Wochen lang mit dem Branntewein hinstellt. Hierauf seihet man die Tinktur durch ein Sieb, setzt den im Wasser aufgelößten Zucker hinzu und filtrirt die Mischung.

Es ist dieser Ratafia ein gutes magenstärkendes und blähungtreibendes Mittel.

Zweyter Abschnitt.

Von denen in Brannteweín eingemachten Früchten.

In dem vorigen Abschnitte lehrten wir Zusammensetzungen kennen, wo die Früchte ausgepreßt, und nur der Saft davon mit dem Weingeist in Verbindung gebracht wurde. Hier aber ist es blos darum zu thun, daß die Frucht ihrer Gestalt nach ganz erhalten werde.

Nach meinen Vorschriften lassen sich fast alle Früchte auf diese Art behandeln.

Brannteweinpfirschen.

Auf 50 Stück Pfirschen nimmt man 2½ Pf. Zucker.

Die Pfirschen müssen besonders schön seyn, und noch vor ihrer völligen Reife abgepflückt werden. Vermittelst eines reinen leinenen Tuches reibet man den staubichten Ueberzug ab, sticht sie mit einer starken Nadel bis auf den Kern und wirft sie in frisches Wasser.

Nun kläre man den Zucker und siede ihn bis zum kleinen Faden; lege die Hälfte der Pfirschen in eine platte Schüssel, gieße den Zucker darüber weg, stelle sie auf leichtes Feuer, und halte sie so lange darauf, bis sich die Haut davon zwischen den Fingern wegschieben läßt; länger darf man sie nicht kochen, weil sie sonst zu weich werden, und dann leicht verderben würden.

Eben so verfährt man nun auch mit der andern Hälfte der Pfirschen, und wenn sie erkaltet sind, so gießt man den Zucker ab, siedet ihn zum Bruch, und setzt ihm ⅔tel seines Gewichts starken Branntewein hinzu, rührt es gut um und seihet die Mischung, die gewöhnlich darum trübe aussieht, weil

der Branntewein etwas Schleimichtes, das sich aus dem Pfirschen ausgezogen hatte, niederschlägt; durch einen Filzhut, und gießt es so lange zurück, bis es helle durchläuft.

Nun ordnet und schichtet man die Pfirschen in Gläser ein, und gießt den Syrup darüber weg, bedeckt sie mit Kork und verbindet sie mit feucht gemachtem Pergament.

Branntweinpfirschen, auf Pariser Art.

Man nehme eine beliebige Menge noch nicht gänzlich reifer Pfirschen, befreye sie durchs Reiben von dem wollichten Ueberzuge, steche sie mit der Nadel und werfe sie dann in Wasser. Alsdenn setze man sie in diesem Wasser aufs Feuer, und lasse das Wasser fast bis zum Kochen kommen, nehme von Zeit zu Zeit eine Pfirsche heraus, und probire, ob sie sich zwischen den Fingern runzelt, und werfe sie dann, wenn sie alle diesen Zustand erreicht haben, in frisches Wasser; dadurch verhütet man das Aufspringen. Auch kann man das erste Wasser innerhalb ¼ Stunde wieder abgießen und durch anderes ersetzen. Nun lasse man sie gut abtröpfeln und ordne sie in Gläser. Hierauf vermische man eine angemessene Quantität abgeklärten und zu einer starken Consistenz gesottenen Zucker mit doppelt so viel sehr starkem Spiritus, und lasse die Mischung, die immer etwas trübe ist, in einem Gefäße absetzen. In dringenden Fällen kann man die Mischung allenfalls auch filtriren, und dann die Gläser, worinnen sich die Pfirschen befinden, damit anfüllen.

Die Pariser Destillateurs, die immer solche Pfirschen in großen Parthien bereiten, lassen ihre Mischung aus Zucker und Spiritus in Fässern absetzen, und ziehen ihn, wenn er helle wird, nach und nach ab, gießen davon so viel auf die Früchte, als ihnen nöthig scheinet. Nach 2 Monaten sind die Pfirschen schon eßbar. Sie werden nach dieser Methode nicht so weich, wie nach der vorhergehenden; allein viele Personen ziehen sie denen letztern eben wegen ihrer Festigkeit vor, sie sehen wie frisch gepflückt aus, auch ist der Syrup etwas dünner.

Man wird nach dieser Methode geschwinder mit der Arbeit fertig und kommt auch wohlfeiler weg.

Eben so werden in Paris Abrikosen, Pflaumen, (reines claudes) Mirabellen und Birnen eingemacht. Jetzt aber sollen noch einige andere Vorschriften darzu folgen.

Brannteweins-Abrikosen.

Man wähle hierzu Abrikosen, die fest, und gelb, doch aber nicht ganz reif sind, steche sie, so wie die Pfirschen, und werfe sie in Wasser, setze sie auf das Feuer und erhalte das Wasser sehr warm. Wenn sie zwischen den Fingern gedrückt runzlicht werden, so bringt man sie wieder in kaltes Wasser, welches man in Zeit von einer Viertelstunde nochmals erneuert, und läßt die Abrikosen alsdann gut abtropfen.

Nun bringe man sie in geklärten und zum Faden gesottenen Zucker, lasse sie einigemal darinnen aufwallen und dann den Tag über stehen. Die andern Tage darauf koche man den Zucker wiederum ein, und lasse die Abrikosen darinnen aufbröckeln; nehme sie über den andern Tag wieder heraus, lasse sie ablaufen und lege sie in Gläser.

Den Zucker koche man wieder ein, und setze ihm alsdann ⅓tel seines Gewichts ganz starken Spiritus hinzu, rühre die Mischung um und seihe sie durch einen Filtrirsack, gieße ihn dann auf die Abrikosen, und verwahre die vollen Gläser gut verbunden.

Reines claudes in Branntewein.

Auf 12 Pf. große nicht ganz reife noch gefärbte Reines claudes nimmt man 4 Pf. Zucker. Man schneidet die Früchte halb durch, durchsticht sie, und setzt sie mit so viel Wasser aufs Feuer, daß es 3 — 4 Zoll über die Pflaumen geht, und diese ganz untergetaucht sind, wendet sie von Zeit zu Zeit um, und wenn das Wasser so heiß geworden ist, daß man keinen Finger mehr darinnen erleiden kann, so nehme man es vom

Feuer und werfe ein Händchen voll Salz oder auch ein Glas Weinessig, und eine Hand voll Spinat hinzu, bedecke es und lasse es erkalten.

Den andern Morgen setze man es wieder 2 — 3 Stunden lang auf ein schwaches Feuer, wende die Früchte von Zeit zu Zeit um, und halte das Wasser immer so warm, daß man den Finger nicht darinnen erleiden kann. Sind die Pflaumen nun wieder grün geworden, so gebe man etwas stärkeres Feuer, und wenn sie vom Wasser empor gehoben werden, so nehme man sie heraus, denn sie sind alsdann hinlänglich blanchirt, und man erkennt dieß, wenn sich die Haut der Pflaumen zwischen den Fingern verschieben läßt.

Nun gieße man kaltes Wasser auf die Pflaumen; dann löse man den Zucker im Wasser, siede ihn bis zum kleinen Faden, und gieße ihn auf die Pflaumen, nachdem man vorher das Wasser abgegossen hat.

Den andern Tag lasse man den Zucker durch einen Durchschlag ablaufen, siede den Zucker wieder stark ein, lasse die Pflaumen einigemal darinnen aufbröckeln, wiederhole dieselbe Operation auch noch einmal den dritten Tag, lasse die Pflaumen ebenfalls ein wenig mitsieden und schütte alles in Terrinen.

Den vierten Tag sondere man den Zucker nochmals durch einen Durchschlag von den Pflaumen ab, koche ihn stark ein, mische nach dem Erkalten $\frac{1}{4}$tel der ganzen Quantität starken Spiritus zu 25 Grad hinzu, filtrire die Mischung durch einen Filzhut; gieße den Saft auf die in Gläser gelegten Pflaumen, und binde die Gläser gut zu.

Mirabellen in Brannteweín.

Zu 12 Pf. Mirabellen nehme man 3 Pfund Zucker. Die Mirabellen müssen schön, gelb, doch aber nicht ganz reif seyn. Sie werden mit einer Nadel gestochen, in kaltes Wasser geworfen, dann aufs Feuer gesetzt, und wenn sie sich heben, werden sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser gelegt.

Nun klärt man den Zucker und siedet ihn zum Faden, gießt während der Zeit das Wasser von den Mirabellen ab, läßt den Zucker einigemal aufwallen, wiederholt diese Arbeit zwey Tage hinter einander, und läßt sie den dritten Tag durch einen Durchschlag gut ablaufen.

Nun kocht man den Zucker zu einer starken Consistenz, und vermischt ihn nach dem Erkalten mit ⅓tel seiner Quantität starken Weingeist, filtrirt die Mischung durch den Filzhut, gießt den Saft auf die Mirabellen, und verwahrt die Gläser wohl.

Englische Butter= oder Schmalzbirne in Branntewein.

Man wähle schöne nicht gar zu reife Birnen, setze sie mit Wasser aufs Feuer, lasse sie aber nicht zum Kochen kommen. Wenn man zwischen den Fingern fühlen kann, daß sie weich werden, so nehme man sie ab, werfe sie in kaltes Wasser und reibe die schwarze Stelle am Kopfe ab. Hierauf steche man sie, und setze sie von Neuem mit Wasser aufs Feuer, setze etwas Alaun hinzu und lasse sie stark kochen. Wenn die Birnen mit einer Nadel ohne allen Widerstand durchstochen werden können, so nehme man sie behutsam mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne und lege sie in kaltes Wasser.

Nun siede man den geklärten Zucker bis zum Faden, und gieße ihn kochend über die Birnen. Den andern Tag sondere man den Zucker vermittelst eines Durchschlags wieder von den Birnen ab, siede ihn bis zum Bruch, lege dann die Birnen hinein und lasse sie einigemal darinnen aufwallen.

Den Tag darauf wiederholet man dieselbe Operation, und zuletzt legt man die Birnen in Gläser, siedet den abgelaufenen Zucker ein und vermischt ihn nach dem Erkalten mit ⅓tel seines Gewichts starken Spiritus, filtrirt die Mischung, gießt sie über die Birnen und verwahrt die Gläser wohl.

Eben so verfährt man auch beym Einmachen der Rousseletbirne.

Weiße Nüsse in Branntewein.

Man wähle die schönsten Nüsse und nehme sie zu der Zeit, wo sie noch leicht mit einer Nadel durchstochen werden können, schäle sie bis aufs Weiße ab, und lege sie in kaltes Wasser. Hierauf siede man sie in Wasser und setze diesem, um die Nüsse weiß zu erhalten, etwas Alaun oder den Saft von einer Citrone hinzu. Wenn sie hinlänglich erweicht (blanchies) sind, so hebe man sie vom Feuer und lege sie in kaltes Wasser.

Nun nehme man eine hinreichende Menge abgeklärten Zucker, siede diesen bis zum Faden, gieße ihn warm auf die Nüsse, und wiederhole diese Operation 3 Tage hinter einander. Am 4ten Tage sondere man den Zucker vermittelst des Durchschlags von den Nüssen ab, und lege letztere in Gläser.

Den nochmals eingesottenen Zucker vermische man mit 2 Dritteln seiner Quantität starken Spiritus, filtrire die Mischung und gieße sie auf die Nüsse, mache die Gläser voll und verbinde sie fest.

Orangen in Branntewein.

Man wähle hierzu schöne Orangen aus Portugall, drehe sie sauber ab, durchsteche sie in der Mitte und lege sie in kaltes Wasser, setze sie dann aufs Feuer, und wenn sie weich geworden, so lege man sie wieder in kaltes Wasser.

Den Zucker siede man bis zum Bruch, gieße ihn sehr heiß über die Orangen, und lasse sie noch einigemal schwach aufsieden. So verfahre man damit 2 Tage hinter einander; den dritten Tag lasse man den Zucker ablaufen und lege sie in Gläser.

Den Zucker siede man wieder etwas ein, und setze ihn nach dem Erkalten ⅔ seiner ganzen Quantität starken Spiritus hinzu, lasse die Mischung durch den Filzhut laufen, gieße dann den Saft auf die Orangen, und binde die vollen Gläser fest zu.

Kirschen in Branntewein.

Hierzu nehme man schöne kurzstielichte, reife und keinesweges fleckigte Kirschen; schneide die Stiehle zur Hälfte ab,

(oder zupfe sie ganz ab), und lege sie in frisches Wasser. Dann rangire man sie in Gläser und gieße guten Languedocker Branntewein darauf. In jedes Glas hänge man ein Säckchen mit etwas gestoßenem Zimmt und ohngefähr 12 Würznelken, binde die Gläser mit Blase oder Pergament zu und lasse sie einen Monat lang in irgend einem Zimmer stehen. Nach Verlauf dieser Zeit sondere man die Flüssigkeit von den Kirschen ab, messe sie, und setze zu jeder Kanne 10 Loth Zucker, rühre ihn gut um, bis er sich aufgelößt hat. Alsdann gieße man es durch einen Filzhut, gieße den Saft nun wieder auf die Kirschen und binde die Gläser gut zu.

Nach 2 Monaten kann dieser Saft als Ratafia gebraucht werden.

Die Liqueurfabrikanten, welche im Großen arbeiten, können mit diesen Kirschen einen deliciösen Ratafia machen, wenn sie den Branntewein, der schon einige Wochen auf den Kirschen gestanden hat, abgießen, und an dessen Stelle nun Ratafia de Grenoble nehmen — worzu wir oben die Vorschrift gegeben haben. — Aus dem abgegossenen Branntewein bereiten sie dann einen gemeinen Liqueur.

Wenn man Himbeeren, schwarze Johannisbeeren und andere Früchte der Art in Branntewein setzen will, so verfährt man eben so. Getrocknete süße Trauben oder Rosinen aber, übergießt man, da sie schon an und für sich sehr süße sind, blos mit Branntewein.

Anmerkung. Es giebt viel Personen, die sich zu ihrem Hausbedarf die Kirschen selbst einlegen, und diese setzen die Gläser nach einen überall eingewurzelten Vorurtheil 4 Monat lang in die Sonne, mit dem festen Vertrauen, daß durch die Sonnenwärme beydes die Kirschen und der Ratafia an Güte gewinnen; in dieser Hinsicht verstopfen sie nicht einmal die Gläser, oder doch wenigstens so leicht, daß das Geistige des aufgegossenen Branntweins entweichen, und die Quantität um ein beträchtliches verringern kann. Alles Wiederauffüllen von anderm Branntewein hilft dabey nichts, man erhält nach aller Mühe und Zeitverlust immer nur einen Ratafia, der kaum

unter die mittelmäßigen zu zählen ist, weil er nach Entweichung des Geistigen einen Fußelgeruch und Geschmack bekommen hat.

Allem diesem weicht man aus, wenn man meiner Vorschrift folgt.

Uebrigens können alle flüßig eingemachte Früchte, in solche, so mit Branntewein bereitet sind, umgeändert werden, wenn man den flüssigen Zucker abseihet und auf die Früchte starken Branntewein gießt. Die Früchte werden dann von letzterm durchdrungen, geben ihren aufgenommenen Zucker an den Branntewein ab, und sind nach Verlauf von 3 — 4 Monaten sehr mürbe und weich.

Kleine in Essig gelegte Gurken.

Hierzu müssen die Gurken hübsch grün und von gleicher Größe seyn.

Man schneidet oben und unten ein wenig ab, bürstet sie ab, und reibet sie mit einem groben Tuche, auf welches man etwas Salz gestreuet hat, wäscht und trocknet sie. Nun übergießt man sie in einem Glase mit Weinessig und läßt sie 2 — 3 Tage lang darinnen stehen. Dann seihet man den Essig ab, und läßt ihn bis zum Drittel einkochen, legt die Gurken hinein — doch muß es so viel Essig seyn, daß die Gurken damit bedeckt werden — läßt es zusammen einmal aufwallen, bringt das Ganze alsdann in eine Schüssel, so man gut bedeckt, und rührt die Gurken von Zeit zu Zeit um; fünf bis 6 Tage nachher setzt man die Gurken von Neuem mit dem Essig aufs Feuer, wirft endlich etwas Dragun, Knoblauch und Salz hinzu, und verwahret sie in Büchsen.

Mit Essig eingelegte Bohnen.

Man nimmt schöne, junge, grüne und zarte Bohnen, sondert die Spitzen und mit diesen zugleich den Faden, der auf einer Seite die Bohne umläuft, ab, und behandelt sie übrigens gerade so wie die Gurken.

Dritter Abschnitt.

Von den Liqueuren, welche man Rahme oder Oele nennt.

Die Liqueure, so man Rahme nennt, müssen viel dicker seyn, als die, von denen wir bisher geredet haben, weil vielmehr Zucker darzu genommen wird. Oele nennt man die, so eine dem Baumöl ähnliche Consistenz besitzen, was sich ebenfalls auf einen vermehrten Zuckergehalt gründet, und die man dadurch erreicht, daß man den Zucker mit dem Wasser siedet.

Man nehme Branntewein, 12 Kannen.
Myrthenblüthen, 1 Pf.
Pfirschenblätter, $\frac{1}{4}$ Pf.
eine Muskatennuß,
destillirtes Flußwasser, 6 Kannen.
Zucker, 9 Pf.

Die Pfirschblätter, Myrthenblüthen und Muskatennuß thue man in ein Gefäß, gieße den Weingeist darauf, lasse es 14 Tage lang an einem warmen Orte digeriren, und dann ziehe man aus dem Marienbad 6 Kannen geistige Flüssigkeit ab.

Den Zucker löse man in dem Wasser auf, und wenn er aufwallen will, so mische man das Destillat hinzu, filtrire die Mischung in einem verschlossenen Trichter, und fülle den Liqueur alsdann auf Bouteillen.

In Ermangelung der Myrthenblüthen kann man auch Blätter anwenden; allein dann ist der Liqueur immer nur erst nach 2 oder 3 Jahren genießbar. Diese Bemerkung hat mich

der Zufall machen lassen. Denn als ich einst einen Liqueur mit Myrthenblättern bereiten wollte, und zu dem Ende den Spiritus darüber abzog; so hatte das Destillat eine solche Schärfe mit herüber genommen, daß ich, nachdem der Liqueur gemischt und filtrirt war, ihn nicht trinken konnte. Ich stellte ihn nun hin, und er stand wohl 3 Jahre lang, bis ich endlich von Ohngefähr darnach sahe und zu meiner größten Verwunderung fand, daß der Liqueur einen sehr angenehmen Geschmack gewonnen hatte.

Orangeblüth-Rahm mit Milch und Champagner Wein.

Man nehme guten Branntewein, 12 Kannen.
Abgezupfte Orangeblüthen, 2½ Pf.
Milch, 3 Kannen.
Weißen Champagner Wein, 6 Kannen.
Destillirtes Flußwasser, 4 Kannen.
Zucker, 10 Pf.

Die Milch — welche gute Morgenmilch seyn muß — setzet man nebst dem Orangeblüthen in einer Pfanne aufs Feuer, und nach einem einzigmaligen Aufwallen gießt man es in ein steinguthenes Gefäß. Nach dem Erkalten setzet man den rectificirten Spiritus hinzu, rührt alles recht gut um und filtrirt es.

Der Wohlgeruch der Orange wird auf diese Weise von der Milch verhindert zu entweichen, und geht daher bey dem Zumischen des Spiritus an denselben über. In dem Filtrirsack bleibt nichts als die Blumen mit ihrem eigenthümlichen scharfen Wesen, und der Käse aus der Milch zurück.

Nun löset man den Zucker in dem Wasser auf, mischt ihn nebst dem Champagner Wein zu dem Orangespiritus und filtrirt den Liqueur. Er sieht sehr schön weiß aus, hat einen äußerst angenehmen Geruch, und nicht den der Orangeblüthe sonst gewöhnlichen bitterlichen Geschmack.

Manche Liquoristen bereiten sich diesen Liqueur blos durch Infusion, indem sie nehmlich die Orangeblüthen eine Zeitlang mit dem Spiritus hinstellen; allein sie erhalten immer nur ein scharfes, keineswegs angenehmes Produkt; und die, welche den Spiritus über die Orangeblüthen abdestilliren, verlieren einen Theil des Geruchs und Geschmacks.

Noch eine andere Vorschrift.

Man nehme rectificirten Weingeist, 6 Kannen.
Abgezupfte Orangeblüthen, 2 Pf.
Champagner Wein, 6 Kannen.
Gutes Wasser, 6 Kannen.
Zucker, 10 Pf.

Den Zucker setze man mit dem Wasser aufs Feuer, wenn er eben aufkochen will, so setze man die Orangeblüthen hinzu, und lasse nun den Zucker ein einzigesmal damit aufwallen, schütte das Ganze in ein Gefäß, so man gut verwahren kann. Nach dem Erkalten setze man den Champagner Wein und den Spiritus hinzu. Wenn es nun einen Tag zusammen gestanden hat, so filtrirt man nach bekannter Weise den Liqueur ab.

Der auf diese Art bereitete Rahm ist freylich etwas scharf, auch nicht so schön weiß, wie der vorhergehende.

Manche Fabrikanten mischen den Spiritus und den Champagner Wein zu dem noch siedend heißen Gemisch von Zucker und Orangeblüthen, und stellen das Ganze mehrere Monate hin; allein sie erhalten dann einen scharfen und bittern Liqueur. Wenn man den Liqueuren wohlriechende Substanzen zumischt, so ist der Zweck doch der, den Wohlgeruch auszuziehen, und man hat da nicht nöthig, sie so lange mit dem Weingeist in Berührung stehen zu lassen.

Vanillen-Rahm.

Man nehme rectificirten Weingeist, 3 Kannen.
Vanille, 6 Quentchen.

H 2

Ambra, 1 Gran.
Wasser, 3 Kannen.
Zucker, 5¼ Pf.

Man schneidet die Vanillenschoten klein, und bringt sie nebst dem Ambra in einen Krug, gießt den in dem Wasser aufgekochten Zucker heiß darauf, setzt nach dem Erkalten den Spiritus hinzu, und läßt das Ganze 6 Tage lang in Digestion stehen. Hierauf färbt man den Liqueur mit Cochenille, und filtrirt ihn.

Noch eine andere Vorschrift.

Man stelle die kleingeschnittenen Vanillen nebst dem Ambra mit dem Spiritus 14 Tage lang zur Digestion hin, mische den aufgelößten Zucker hinzu, färbe und filtrire den Liqueur.

Andere ziehen den Spiritus über die Vanille ab, allein sie ist ein fettigter, balsamischer und schwerer Körper, und der Weingeist nimmt sehr wenig davon auf, sondern läßt sie ziemlich unverändert in der Retorte. Es ist zu einem guten Vanillenrahm nichts als eine gute Vanilleessenz erforderlich, die man alsdann durch Zusatz von Ambraessenz und Zucker, leicht zum Liqueur umschaffen kann.

Wermuth=Rahm.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Blühende Wermuthspitzen, 1 Pf.
Die Schalen von 4 Citronen.
Flußwasser, 4 Kannen.
Zucker, 7 Pf.

Man destillire den Branntewein über die Wermuthknospen und die Citronenschalen aus dem Marienbad, und ziehe 4 Kannen Spiritus ab, mische den im Wasser aufgelößten Zucker darzu, und filtrire die Mischung.

Dieser Liqueur hat einen leicht bitterlichen Geschmack, und ist ein vortreffliches magenstärkendes Mittel.

Caffee = Rahm.

Man nehme Caffee von Mocka, 1 Pf.
Die Schalen von 2 Citronen,
guten Spiritus, 8 Kannen.
Wasser, 4 Kannen.
Zucker, 6½ Pf.

Der Caffee wird bis zu einer schönen Zimmtfarbe geröstet — wenn er zu stark gebrannt wird, so schadet das der Qualität des Liqueurs gar sehr. — Hierauf wird er gemahlen, und nebst den Citronenschalen mit dem Spiritus einige Tage lang zur Digestion hingestellt, dann der im Wasser aufgelöste Zucker zugemischt, und der Liqueur abfiltrirt.

Cacao = Rahm.

Man nehme Cacaubohnen, 4 Pf.
guten Zimmt, 1 Loth.
guten Spiritus oder Branntewein 6 Kannen.
Vanillenspiritus, 3 Quentchen.
Flußwasser, 3 Kannen.
Zucker, 5 Pf.

Man wähle hierzu guten carakischen Cacao, brenne ihn, als ob man Chokolade daraus bereiten wollte, zerstoße ihn in einem Mörser, werfe ihn nebst den Zimmt in das Marienbad, gieße den Branntewein darauf und ziehe 3¼ Kanne geistige Flüssigkeit davon ab. Den Zucker löse man in dem Wasser auf, mische ihn, wenn er erkaltet ist, nebst der Vanilleessenz zu dem abgezogenen Spiritus, und filtrire die Mischung.

Lorbeer = Rahm.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Blätter und Blumen von der Myrthe,

Lorbeerblätter, von jedem ¾ Pf.
Eine Muskatennuß,
Nelken, 1 Quentchen.
Flußwasser, 4 Kannen.
Zucker, 6½ Pf.

Die 5 ersten Substanzen destillirt man aus dem Marienbad und ziehet 4 Kannen davon ab, mischt den aufgelößten Zucker nach dem Erkalten hinzu, und filtrirt die Mischung.

Barbados-Rahm.

Man nehme Branntewein, 6 Kannen.
Die Schalen von 6 ausgesuchten Cedrats,
feinen Zimmt,
Mazesblumen, von jedem 1 Loth.
Wasser, 2½ Kanne.
Orangeblüthwasser, 1 Pf.
Zucker, 5½ Pf.

Die Schalen, den Zimmt und die Nelken infundirt man 8 Tage lang in einem gut verwahrten Gefäß mit dem Branntewein, und ziehet hierauf vermittelst der Destillation 3 Kannen Flüssigkeit ab, den Zucker löse man in dem Wasser auf, mische ihn nebst dem Orangeblüthwasser zu dem Destillat, und filtrire die Mischung.

Rosen-Rahm.

Man nehme guten Branntewein, 4 Kannen.
Abgezupfte Rosen, 6 Pf.
Wasser, 3 Nösel.
Konzentrirtes Rosenwasser, 1 Pf.
Zucker, 1½ Pf.

Den Branntewein ziehe man über die Rosenblätter ab, so daß man 2¼ Kanne geistiges Destillat erhält. Dann löse man den Zucker im Wasser auf, mische ihn nach dem Erkalten zu dem

Destillat, und setze zuletzt das Rosenwasser hinzu, färbe die Mischung rosenroth und filtrire sie.

Nimmt man statt des gemeinen Wassers Rosenwasser, und löset darinnen den Zucker kalt auf, so erhält man einen Liqueur von einem feinen und äußerst angenehmen Geruch.

Jasmin = Rahm.

Man nehme rectificirten Spiritus, 2 Kannen.
Concentrirten Jasminspiritus, ¼ Pf.
Orangewasser, 4 Loth.
Flußwasser, 2½ Kanne.
Zucker, 3½ Pf.

Den Zucker löse man auf, vermische ihn nach dem Erkalten mit den übrigen Dingen, und filtrire die Mischung.

Rahm von 5 Früchten.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Die Schalen von 4 Cedrats,
— — — 5 Orangen,
— — — 4 Citronen,
— — — 4 Bergamotten,
— — — 4 Bigaraden,
Wasser, 4 Kannen.
Zucker, 7 Pf.

Die Schalen werden erst 8 Tage lang in Branntewein digerirt, alsdann der Destillation aus dem Marienbad unterworfen, und 4 Kannen Spiritus davon abgezogen. Zu dem Destillat wird nun der aufgelößte Zucker gemischt, und die Mischung filtrirt.

Krausemünzen = Rahm.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Frische Krausemünze, 1½ Pf.

Die Schalen von 6 Citronen.
Wasser, 4 Kannen.
Pfeffermünzenessenz, 2 Quentchen.
Zucker, 7 Pf.

Von dem Branntewein ziehe man aus dem Marienbad über die Krausemünze 4 Kannen Spiritus ab, und löse darinnen das Pfeffermünzöl auf. Letzteres aber muß ächt und unverfälscht seyn. Nun vermischt man den aufgelößten Zucker damit, und filtrirt die Mischung.

Kirsch = Rahm.

Man nehme alten Kirschgeist, 6 Kannen.
Cohobirtes Orangewasser, ½ Pf.
Destillirtes Wasser, 3 Kannen.
Zucker, 5 Pf.

Den Kirschgeist rectificire man und ziehe 4 Kannen Spiritus davon ab, setze den aufgelößten Zucker und das Orangewasser hinzu, und filtrire die Mischung.

Jungfer = Rahm.

Man nehme Branntewein, 4 Kannen.
Orangeblüthen, 12 Loth.
Muskatrosen, 12 Loth.
Destillirtes Wasser, 2 Kannen.
Resedaspiritus, 4 Loth.
Zucker, 4½ Pf.

Von dem Branntewein ziehet man aus dem Marienbad über die Blumen 2 Kannen Spiritus ab, vermischt diesen mit dem aufgelößten Zucker, setzt nach dem völligen Erkalten den Resedaspiritus hinzu, und filtrirt die Mischung.

Venusöl.

Man nehme Branntewein, 8 Kannen.
Kümmel, 4 Loth.
Zuckerwurzel, 4 Loth.
Anies, 4 Loth.
Muskatenblumen, 3 Quentchen.
Die Schalen von 2 Pommeranzen,
Wasser, 4 Kannen.
Zucker, 7 Pf.

Die Ingredienzen lasse man 5 Tage lang mit dem Branntewein zusammen stehen, alsdann aber ziehe man vermittelst der Destillation 4 Kannen Flüssigkeit ab. Zu dem Destillat mische man den aufgelößten Zucker, färbe die Mischung gelb und filtrire sie.

Myrthenöl.

Man nehme Branntewein, 12 Kannen.
Pfirschblätter, 8 Loth.
Eine Muskatennuß,
Myrthenblüthen, 1 Pf.
Wasser, 6 Kannen.
Zucker, 20 Pf.

Von der vorgeschriebenen Quantität Branntewein ziehe man aus dem Marienbad 6 Kannen Spiritus über die Pfirschblätter und Muskatennuß ab. Mit dem abgezogenen Spiritus übergieße man die Myrthenblüthen und lasse sie 4 Tage lang darinnen stehen. Hierauf seihe man die Tinktur ab, vermische sie mit dem aufgelößten Zucker, färbe die Mischung gelb, und filtrire sie.

Der Unterschied der Oele und Rahme gründet sich auf die Quantität des Zuckers, durch welche der Liqueur mehr oder weniger Consistenz erhält. Um erstere zu fertigen, nimmt

man bey denen hier gegebenen Vorschriften 1 Pf. Zucker mehr, so wird der Liqueur so dicke werden, als er seyn soll.

Anmerkung des Herausgebers. Ich habe oben in einer Note bemerkt, daß man das, was bey der Destillation nachläuft, aufheben solle, um es nochmals zu benutzen. Wollte man jeden dieser Reste besonders aufheben, so müßte man eine Menge Gefäße darzu haben, dieß ist aber nicht nöthig, sondern man schütte sie zusammen und sammle so viel, daß man eine Blase voll bekommt, um den geistigen Antheil davon zu destilliren, den man nachher mit Zuckerwasser vermischt, und als eine besondere Sorte mit einem beliebigen Nahmen verkauft, der oft sehr angenehm von Geruch und Geschmack ist.

Vierter Abschnitt.

Von weinichten Liqueuren.

So nennt man solche zusammengesetzte Weine, die sehr zuckerreich sind und einen angenehmen Geruch besitzen.

Pfirschwein.

Man nehme 300 Stück Weinbergspfirschen,
40 — schöne Gartenpfirschen,
Pfirschblätter, 1 Pf.
Zimmt, 2 Quentchen.
Muskatenblumen, 2 Quentchen.
Vanille, 1 Loth.

Guten Branntewein, 6 Kannen.
Weingeist, 1 Kanne.
Zucker, 10 Pfund.

Die Pfirschen, welche schön und völlig reif seyn müssen, reibet man zwischen einem groben Tuche, um sie von dem staubigen Uiberzuge zu befreyen. Dann nimmt man die Kerne heraus, und läßt die Frucht bey einem Zusatz von 1 Kanne Wasser und ½ Pf. guten Honig zur Gährung kommen. Ist diese beendiget, so drückt man den Saft aus, wirft den Rückstand als unnütz hinweg, und löst in dem Safte den Zucker auf, bringt diesen Syrup nebst den Pfirschblättern, Gewürzen, Wein und Spiritus auf ein Faß, und läßt alles zusammen 3 Wochen lang stehen. Hierauf gießt man es helle ab, und nach 2 Monaten klärt man ihn mit Hausenblase ab und ziehet ihn auf Bouteillen.

Bemerkung. Viele setzen, um die Gährung zu beschleunigen, statt des Wassers und Honigs Bierhefen hinzu; allein es ist dieser Kunstgriff keineswegs zu empfehlen, weil er dem Weine einen sehr unangenehmen Geschmack mittheilet. Andere haben die Gewohnheit, daß sie die Pfirschen, wenn sie eben in der Gährung begriffen sind, täglich einigemal umrühren, bis daß die Gährung vorüber ist; allein dadurch giebt man Gelegenheit, daß die geistigen Bestandtheile verfliegen, und so der Wein an Güte schwächer wird. Weit besser ist es daher, wenn man die Gährung an einem mäßig warmen Orte ununterbrochen vor sich gehen läßt.

Kirschwein.

Hierzu nimmt man schöne, reife, frisch gepflückte Kirschen, und lieset die, an welchen sich faulichte Stellen bemerken lassen, sorgfältig aus. Zu diesen Kirschen wirft man noch den 8ten Theil Himbeeren, thut sie in eine kleine Kufe, an welcher ein Hahn befindlich ist, und tritt sie. Hierauf bedeckt man das Faß

mit einer dichten Leinwand, und darüber hin mit Brettern, und läßt die Früchte einige Tage gähren. Findet man, daß die Gährung zu langsam vor sich geht; so arbeitet man die Früchte nochmals durch. Uebrigens stellt man diese Operation an einem nicht zu warmen, sondern frischen Orte an, damit die Gährung nicht zu sehr beschleuniget werde und in die Säure übergehen kann.

Wenn man nun an den gährenden Früchten einen weinichten angenehmen Geruch bemerkt, so läßt man die Flüssigkeit durch den Hahn auf ein Fäßchen ab, preßt den Rückstand aus, und schüttet den ausgepreßten Saft ebenfalls zu dem erstern in das Faß. Hier kommt er aufs neue in Gährung, das Faß läßt man unverstopft, bis man in dem Wein kein Geräusch mehr wahrnimmt; dann bedeckt man es mit einem leichten Spund, läßt es so 3 bis 4 Monate liegen, klärt alsdann den Wein mit Hausenblase auf und zieht ihn auf Bouteillen.

Künstlicher Muskatwein.

Man nehme getrocknete Muskatellertrauben, 20 Pf.
Fliederblumen, 1 Pf.
weißen Wein, (de Chablis) 40 Bouteillen.

Werfe die Trauben und Fliederblumen in ein Faß, gieße den Wein darauf und lasse alles zusammen 4 bis 5 Monate stehen. Zu Ende der 3 ersten Monate wird die Mischung mit einem Rührscheit umgerührt, die beyden letzten Monate aber bleibt es ruhig stehen, und hierauf wird der Wein abgezogen und der Rückstand ausgepreßt; der ausgepreßte Wein wird mit dem erst abgezogenen vermischt, wieder auf 1 Faß gethan, und bleibt nun, um sich abzusetzen, 1 Monat liegen. Nun wird er abgezogen, mit Hausenblase geschönet und auf Bouteillen gefüllt.

Man erhält nach diesem Verfahren einen sehr hellen und sehr angenehmen Muskatwein.

Künstlicher Malagga-Wein.

Man nehme getrocknete Damaszener Trauben, 15 Pf.
Pfirschblüthen, ¼ Pf.
weißen Champagner Wein, 24 Bouteillen,
verfahre übrigens ganz so wie bey dem vorhergehenden.

Bemerkung. Ich theile diese Vorschriften zu den beyden erkünstelten Weinen deswegen dem Publiko mit, weil sie erstens aus unschuldigen Substanzen bereitet werden, und folglich nie schädlich werden können, und weil es doch wohl manchem Liebhaber angenehm seyn wird, wenn er sich diese Weine, die übrigens doch nur zur Veränderung in kleinen Gaben genossen werden, die ihm aber doch zuweilen fehlen können, selbst bereiten kann. Man wird mich deswegen gewiß nicht beschuldigen, als billigte ich die schändlichen Kunstgriffe, die so sehr zur Verfälschung der Getränke, die wir oft genießen, gewöhnlich sind. Wenn ich mich laut gegen solche einzelne Betrügereyen beschwere, so beschwere ich mich besonders gegen die, so durch schädliche Substanzen das Leben einer unzähligen Menge Menschen aufs Spiel setzen.

Fünfter Abschnitt.

Von den Elixiren.

Wenn man Substanzen mit Branntewein oder Weingeist übergießt, um ihre wirksamen Bestandtheile an erstere überzutragen, und zum Einnehmen bequemer zu machen, so nennt man das Produkt ein Elixir. Aus dieser Erklärung wird man finden, daß sie billig zu den Arzneymitteln gezählt werden soll-

ten; indessen giebt es einige, die bey ihrer Wirksamkeit doch nicht unangenehm zu nehmen sind, und ich will daher die 3 vorzüglichsten derselben hier kennen lehren.

Elixir Cardial.

Man nehme Weingeist, 4 Kannen.
Angelikwurzel, 4 Loth.
Orangeblüthen, 12 Loth.
Die Schalen von 2 Citronen,
Safran, 1 Quentchen.
Zimmt und Nelken, von jedem ½ Loth.
Wasser, 4 Kannen.
Frauenhaar, 4 Loth.
Safrantinktur, ½ Loth.
Zucker, 6 Pf.

Die Angelikwurzel schneide man klein und schütte sie nebst den gröblich gestoßenen Gewürzen, den Orangeblüthen, Citronenschalen und Safran in das Marienbad, und ziehe die aufgegoßne Quantität Spiritus ab.

Den Zucker löse man in dem Wasser auf, und gieße ihn beym erstenmaligen Aufwallen auf das Frauenhaarkraut, welches aber vorher klein geschnitten werden muß. Nach dem Erkalten setze man die Safrantinktur und den Spiritus hinzu, filtrire die Mischung und fülle sie auf Bouteillen.

Garus Elixir.

Man nehme Weingeist, 4 Kannen.
Aloes, 8 Loth.
Myrrhen, 2 Loth.
Safran, 1 Loth.
Zimmt, 1 Quentchen.

Nelken, 1 Quentchen.
Muskatennüsse, 1 Quentchen.
Capillairsaft, 4 Kannen.
Orangewasser, 12 Loth.

Die 7 ersten Substanzen lege man in die Marienbadblase, ziehe dieselbe Quantität Spiritus ab, als man aufgegossen hat, mische den Destillat, den Capillairsaft und das Oranwasser hinzu, und verwahre es in gut verstopften Flaschen.

Dieses Elixir ist ein gutes Magenmittel. Man nimmt es bey Magenschwäche, Unverdaulichkeit, Windkolik; auch kann es den Pockenpatienten gereicht werden, weil es auf die Haut wirkt.

Die Dosis ist 1 bis 4 Löffel voll.

Lebens-Elixir.

Man nehme guten Branntewein, 2 Kannen.
Aloe, 4 ½ Loth.
Lerchenschwamm, ½ Loth.
Safran, ½ Loth.
Entian, ½ Loth.
Zittwer, ½ Loth.

Die zerkleinerten Species werden mit dem Branntewein in einer Bouteille 9 Tage lang hingestellt, und täglich 2mal umgeschüttelt. Am zehnten Tage gießt man die Tinktur sorgfältig in eine andere Bouteille ab und stopft sie gut zu. Auf die in der ersten Flasche zurückbleibenden Species gießt man von neuem 1 Nösel Branntewein, läßt es eben so lange wie das erstemal stehen, seiht die Tinktur helle ab und mischt sie zu der erstern.

Dieses Elixir ist ein sehr gutes magenstärkendes, abführendes, wurmtreibendes, fäulnißwidriges und Fiebermittel.

Als Abführmittel nimmt man 3 Löffel voll des Abends, und den andern Tag verspühret man erst die Wirkung davon. Bey Indigestionen nimmt man 1 Löffel voll mit 4 Löffel Thee

vermischt; bey Koliken eben so viel. Wider Würmer nimmt man 8 Tage lang alle Tage einen Löffel voll; bey der Wassersucht einen Monat lang alle Tage einen Caffeelöffel voll mit weissen Wein gemischt. Gegen Fieber nimmt man 3 Monat lang während des Frostes einen Löffel voll. Trockne und gallichte Temperamente müssen sich dessen ganz enthalten.

Man erzählt, die Vorschrift zu diesem Mittel sey in den Papieren eines schwedischen Arztes gefunden worden, der davon alle Morgen 6 Tropfen genommen, und ein Alter von 100 Jahren erreicht habe.

Die

Kunst

des

Limonaden- und Wohlgeruchhändlers,

---

oder

des französischen Destillateurs.

Zweyter Hauptabschnitt.

Einleitung.

Die mancherley Gegenstände, welche in diesem Theile behandelt werden sollen, gehören eigentlich nicht gerade zu für den Conditor und Destillateur; allein ich habe auch schon in der Vorrede angekündiget, daß ich über einige Dinge sprechen werde, die mit dem Geschäft der eben erwähnten Künstler in gewissem Bezug ständen, und so glaube ich, daß man alle diese Belehrungen in einem Werke, das für die Parfümeurs und Limonadieurs, Köche, und für jeden Liebhaber bestimmt ist, nicht unschicklich, sondern passend finden wird. Und wenn man es endlich als Zusätze betrachtet, so wird man finden, daß ich mich bey allen Vorschriften doch nur aufs wesentlich Nützlichste eingelassen habe.

Erstes Kapitel.

Von Crêmes oder Rahmen.

Einfacher Crême.

Hierzu nehme man guten, süssen, frisch abgeschöpften Milchrahm, stelle ihn in einen Napf zum Gefrieren auf Eis, und setze etwas gepulverten Zucker hinzu.

Geschlagener Crême.

Man nimmt zu ohngefähr einem Nösel Rahm eine hinreichende Menge gestoßenen Zucker nebst einer Messerspitze voll gestoßenen Tragant-Gummi und etwas wenigen Orangewasser. Diese Mischung schlägt man mit einem Bündel Weidenrüthchen, die aber von ihrer Schale befreyet seyn müssen. Wenn es nun ziemlich hoch gestiegen ist, so läßt man es eine Weile ruhig stehen, hebt es mit dem Schaumlöffel aus, richtet es auf einer Schüssel in Gestalt einer Pyramide an, und rings herum legt man zur Zierde kleine Stückchen von eingemachter Citronenschale.

Schnee-Crême.

Man schütte in eine Schüssel 1 Kanne Rahm, das Weiße von 2 frischen Eyern, 8 Löffel gestoßenen Zucker und 5 bis 6 Tropfen starkes Orangeblüthwasser. Man schlage alles recht gut unter einander, und bringe es, wenn es dicke und schaumicht wird, mit einem Schaumlöffel in ein kleines Körbchen, welches mit feiner Leinwand ausgelegt ist, lasse es da abtröpfeln, und trage es so auf.

Crême de Blois.

Man nehme Rahm, der sich vom Morgen bis zum Abend auf der Milch abgeschieden hat, schütte ihn nebst gestoßenem Zucker und kleingeschnittener Citronenschale in eine Schüssel, und schlage es zusammen, bis es dicke wird; dann stelle man es nach Felsenart auf einen Teller, und gebe es zur Tafel.

Leichter Crême.

Man nehme Rahm und gute Milch, von jedem ein Nösel, werfe 4 — 5 Löffel voll gestoßenen Zucker hinzu, und lasse es zusammen bis aufs Drittel einkochen. Hierauf schlage man zwey Eyweiß zu Schaum, mische ihn unter den Rahm und lasse alles noch 4 — 5 mal aufwallen, setze etwas weniges Orangeblüthwasser hinzu, ordne es in einer Schüssel an, und bringe es kalt zur Tafel.

Felsen-Rahm, Crême en roches.

Man schlage ½ Nösel Rahm zu ganz dickem Schaum, setze etwas Milch hinzu, in welcher man einer Nuß groß Kälberlaab eingeweicht hat, gieße ein Löffelchen voll Orangeblüthwasser hinzu, und richte es in einer Schüssel so an, daß es wie Felsenstücke aussieht. Wenn es steif genug geworden ist, so bepudere man es mit gestoßenem Zucker.

Crême auf Italienische Art.

Man nehme in eine tiefe Schüssel ein Nösel frischen Rahm, setze das Weiße und Gelbe von 2 Eyern, 3 Löffel voll gestoßenen Zucker, und etwas weniges Orangewasser hinzu; schlage das Gemisch gut durch einander, und bringe es, wenn es dicke genug ist, auf einen hohlen Teller, auf welchen man rings um gestoßenen Zucker, (um das Breitlaufen zu verhüten,) gestreuet

hat. Nun setzt man den Teller auf heiße Asche, bedeckt ihn mit einem Tortenpfannendeckel, giebt von oben her etwas Feuer und unterhält es durch glühende Kohlen so lange, bis die Masse gut durchgebacken ist.

Himbeer-Rahm.

Man nehme guten frischen Rahm, schlage ihn recht gut und mische eine hinlängliche Menge Zucker, und so viel reife, durch ein Sieb zerriebene Himbeeren hinzu, bis es nach Himbeeren schmeckt. Nun richtet man die Masse mit einem Löffel wie eine Pyramide an, besetzt sie rings um mit ganzen Himbeeren und giebt es so zur Tafel.

Eben so bereitet man einen Crême mit Erdbeeren.

Crême veloutée.

Man nehme Rahm und Milch, von jedem 1 Nösel.
Zucker, 5 Unzen oder 10 Loth.

Setze alles zusammen in einer Pfanne aufs Feuer, und lasse es langsam kochen, rühre es beständig, damit sich auf der Oberfläche keine Haut erzeuge, mit einem Spatel um, und koche es bis zur Hälfte ein. Hierauf weiche man etwas Laab in ein paar Löffel voll Milch und setze 5 — 6 Tropfen Orangeblüthwasser hinzu, mische alles durch einander und seihe es durch ein Sieb. Nun wird es auf einem tiefen Teller angerichtet und auf heiße Asche gestellt, mit einem Teller oder Tortenpfannendeckel bedeckt, und von oben etwas weniges Feuer gegeben. Wenn es nun fest worden ist, so nimmt man es heraus, und läßt es erst kalt werden, ehe man es zur Tafel bringt.

Mandel-Rahm.

Hierzu nehme man süße Mandeln, 12 Loth.
Milch, ein Nösel.
Zucker, 10 Loth.

Ziehe die Mandeln ab, und wasche sie in frischem Wasser. Wenn sie ziemlich abgetrocknet sind, so nehme man sie in den Mörser, und stoße sie unter Zusetzen etwas wenigen Wassers zu einem Teige. In die Milch zerschlage man das Weiße von 2 frischen Eyern, zerrühre darinnen den Zucker, und lasse das Ganze bey einem gelinden Feuer zum Kochen kommen. Wenn der 4te Theil ohngefähr eingekocht ist und die Masse steif wird, so setze man die fein zerstoßenen Mandeln nebst 1 Löffel Orangeblüthwasser hinzu, und lasse es noch einmal aufwallen. Der fertige Rahm kann nun mit überzogenen Mandeln belegt und auf mancherley Art geformt werden.

Pistazien-Rahm.

Man nehme Pistazien, $\frac{1}{4}$ Pf.
Milch, 1 Nösel.
Gestoßenen Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf.

Man suche schöne, grüne Pistazien aus, brühe sie mit heißem Wasser, ziehe die Schale ab und stoße sie in einem marmornen Mörser mit etwas frischer Citronenschale, und reibe sie durch ein Haarsieb. In der Milch zerschlage man das Gelbe von 2 Eyern, setze den Zucker und die zerstoßenen Pistazien hinzu. Nun lasse man das Gemisch bey einem gelinden Feuer unter stetem Umrühren kochen, bis es dicke wird, lasse es jedoch nicht gar zu fest werden. Hierauf reibe man es durch ein Sieb, und richte es auf porzellainenen Schüsseln an, bestecke es rings um mit geschälten Pistazien und Blumen.

Chokoladen-Crème.

Man nehme Milch, 1 Kanne.
Rahm, 1 Nösel.
Das Gelbe von 3 Eyern.
Chokolade, 4 Loth.
Zucker, 10 Loth.

Die Milch, den Rahm, das Eygelb und den Zucker mische man gut unter einander, und koche es unter stetem Umrühren bis auf den 4ten Theil ein, setze die zerriebene Chocolade hinzu, nach einigenmal Aufwallen reibe man den Rahm durch ein Haarsieb und lasse ihm erkalten.

Rahm auf italienische Art.

Man nehme Milch, 1 Kanne.
Das Gelbe von 4 Eyern.
Citronen und Orangeschalen, 6 Loth.
Pistazien, 12 Loth.
Orangeblüthwasser, 2 Löffel voll.
Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf.

Wenn die Pistazien abgezogen sind, so stoße man sie, und setze nach und nach das Orangeblüthwasser hinzu, mische und zerreibe sie mit den andern Substanzen, und zerrühre es dann mit der Milch. Nun setze man die Mischung auf ein gelindes Feuer und lasse sie unter stetem Umrühren zum Kochen kommen. Wenn das Ganze bis auf $\frac{1}{4}$tel eingekocht ist; so mische man noch 1 Löffel Orangeblüthwasser hinzu, bringe es auf Teller, setze diese in heiße Asche, bis die Ränder des Rahms braun werden, bestreue ihn dann mit Zucker und gebe ihm eine zuckerbraune Farbe.

Rahm nach holländischer Art.

Man nehme gute Milch, 1 Kanne.
Rahm, 1 Nösel.
Das Gelbe von 3 Eyern.
Vanille, $\frac{1}{2}$ Loth.
Zucker, 10 Loth.

Man spalte die Vanillenschoten und schneide sie ganz klein, zerrühre das Eygelb in der Milch, mische alles unter einander, setze es auf ein gelindes Feuer, und lasse es unter stetem Rüh-

ren kochen. Wenn die Masse anfängt sich anzuhängen, so ist der Rahm fertig, und nun richtet man ihn für die Tafel an.

Mandelmilch.

Man nehme Mandeln, 12 Loth.
Milch, 1 Kanne.
Orangeblüthwasser, 1 Loth.
Zucker, 10 Loth.

Ziehe die Mandeln ab, stoße sie in einem marmornen Mörser, bis zu einem ganz feinen Teige, wobey man immer etwas Milch zusetzet, um zu verhindern, daß die Mandeln nicht ölicht werden. Hierauf mische man die übrige Milch hinzu, presse es durch ein leinwandenes Tuch, und lasse das Durchgepreßte bis zur Hälfte einkochen. Nun setze man den Zucker und das Orangeblüthwasser hinzu, lasse es noch einmal aufwallen und gieße es nochmals durch ein reinliches Haarsieb, so hat man eine Mandelmilch, die in Näpfen oder Schüsseln zur Tafel gegeben werden kann.

Auf dieselbe Art bereitet man aus Haselnüssen, Pistazien und ähnlichen Kernfrüchten, eine für die Tafel bestimmte Milch.

Zweytes Kapitel.

Vom Gefrornen, und gefrornen Käsen.

Das Gefrorne kann aus mehreren Fruchtsäften vermittelst der Kälte des zerstampften Eises, die durch Kochsalz oder Salpeter noch erhöhet wird, bereitet werden. Man gebraucht hierzu zinnerne oder blecherne Gefrierbüchsen. Die zinnernen sind in

so ferne die besten, weil die Flüssigkeit nicht so leicht darinnen gefrieren, und man daher die Büchse öfters schütteln und dem Gefrornen ein markichtes Wesen verschaffen kann, was in den viel dünnern blechernen Büchsen der Fall nicht ist. Bey diesen letztern ist noch das Unangenehme, daß die Flüssigkeit inwendig an den Wänden eine starke Eiskruste macht, die mit einem Spatel öfters abgestoßen werden muß. Das Gefrorne leidet sogar durch das dem Eise beygemischte Salz; man muß mehr Zucker darzu nehmen, und doch hat es keinen so angenehmen Geschmack als wenn es in zinnernen Büchsen bereitet worden ist. Wenn man die Gefrierbüchsen mit der zum Eis bestimmten Mischung oder mit irgend einem Fruchtsaft, je nachdem die Jahreszeit ist, angefüllet hat; so stellt man sie in ein Faß mit oder ohne Fächer dergestalt, daß jede einen Finger breit von der andern entfernt zu stehen kommt. Nun muß man schon zerstampftes und zerstoßenes, auch mit Salz gemischtes Eis in Bereitschaft haben, das man alsdenn um die Büchsen herum füttert, bis sie ganz damit bedeckt sind.

Will man haben, daß das Gefrorne geschwinde fertig werden soll, so darf man nur die Quantität des Salzes vermehren. Man bewegt die Büchsen alsdann öfters in dem Eisfasse, indem man sie darinnen herum drehet, rührt von Zeit zu Zeit die zu frierende Flüssigkeit mit einem Spatel oder Löffel um, damit sich das glasigte Eis an den Rändern der Büsche abstoße und wieder auflöse, denn als solches hat es niemals einen angenehmen Geschmack. Wenn die Gefrierbüchsen lange genug umgedrehet sind, die darinnen enthaltene Flüssigkeit gut umgerührt worden ist und zu starren anfängt, so bedeckt man die Büchsen ganz mit Eis und Salz. Je mehr man Salz anwendet, desto geschwinder wird das Gefrorne fertig. Uebrigens läßt man die Büchsen so lange im Eise, bis das Gefrorne zur Tafel gegeben werden soll.

Man pflegt es in kleinen Crystallgläsern, die mit Füssen und Handhaben versehen sind, pyramidenförmig geordnet, auf die Tafel zu geben. Eben so kann man es auch in Gestalt eines Käses serviren. Man darf zu dem Ende das Ge-

frorne nur in eine pyramidenförmige Capsel von weißem Eisenblech, die mehrere bewegliche Fächer hat, damit das vielfarbige Gefrorne jedes für sich komme, drücken; und die Maschine während des Anfüllens zuweilen aufschlagen, bis man überzeugt ist, daß keine leere Stelle in dem Gefrornen vorhanden ist, dann nimmt man die blechernen Schinnen, welche die Fächer bildeten, hinweg, bedeckt die Form mit ihrem scharf aufpassenden Deckel, und steckt sie in das mit Salz gemischte Eis.

Wenn sie nun aufgegeben werden sollen, so nimmt man die Form aus dem Eise heraus, taugt sie mit der größtmöglichsten Geschwindigkeit in heißes Wasser, trocknet sie gut ab, löset den Deckel und läßt das Gefrorne behutsam auf einen Teller fallen, so behält es die Form eines Käses und bleibt ganz.

Statt die Formen in heißes Wasser zu tauchen, braucht man sie auch nur mit einem erwärmten leinenen Tuch zu reiben.

Wenn man das Gefrorne in Gestalt von allerley Früchten bereiten will, so muß man sich zinnerne Formen machen lassen, die den Früchten die man zu haben wünscht, vollkommen gleichen. In der Mitte müssen sie geöfnet werden können, und oben muß ein Loch angebracht seyn, durch welches die zum Gefrornen bestimmte Flüssigkeit eingegossen wird. Das Loch verklebt man alsdann, so wie die Fugen mit nachstehendem Kitt:

Gelbes Wachs, 16 Loth.
Schweinefett, 10 Loth.
Weißes Pech, 8 Loth.

Man schmelze diese Dinge bey gelinder Wärme, und gieße es, wenn es anfängt zu erkalten, auf eine sehr reinliche, mit Wasser befeuchtete Platte, und hebe es dann zum vorkommenden Gebrauch auf.

Gewöhnlich macht man mehrere dergleichen Früchte auf einmal, und man legt, wenn alles vorher gehörig besorgt ist, die Formen in das Faß mit der Mischung aus Salz und zerstampftem Eis, rührt sie ½ — ¾ Stunden darinnen um, bis die Flüssigkeit in den Formen ganz gefroren ist, welches man dar-

an bemerken kann, wenn die Formen sich von selbst öfnen wollen. Nun nimmt man die gefrornen Früchte heraus, und giebt ihnen vermittelst eines Pinsels und einer Farbenmischung, die weiter unten bey jeder Vorschrift mit angezeigt werden, das nöthige Colorit.

Soll das Gefrorne lockerer und zellichter seyn, so läßt man die Mischung erst in den gewöhnlichen Gefrierbüchsen erstarren, drückt sodann von diesem Eis die Formen voll, und legt sie wiederum so lange in das Eis, bis man es zur Tafel geben will.

Gefrornes mit Rahm.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
Die Schalen von einer Citrone.
Zucker, ¾ Pf.

Man setze alles zusammen in einer Pfanne aufs Feuer, und lasse es unter stetem Umrühren so lange kochen, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf nehme man es vom Feuer, seihe es durch und lasse es in der Gefrierbüchse erstarren.

Hier verdient noch bemerkt zu werden, daß man zu dieser Zusammensetzung Morgenmilch nehmen, und nur solchen Rahm anwenden muß, der sich vom Abend bis Morgen abgeschieden hat. Außerdem gerinnet die Milch, und das muß sorgfältig vermieden werden.

Mandel-Gefrornes.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
süsse Mandeln, ½ Pf.
bittere, ¼ Pf.
Orangeblüthwasser, 4 Loth.
Zucker, 12 Loth.

Die Mandeln ziehe man ab und stoße sie in einem steinernen Mörser, unter dann und wanniger Zusetzung einiger

Tropfen Wasser, ganz fein. Wenn sie fein genug gestoßen sind, so rühre man das Orangeblüthwasser und die Hälfte der Milch darzu, seihe es durch ein leinenes Tuch und presse den Rückstand stark aus.

Die andere Hälfte der Milch setze man mit dem Rahm in einer Pfanne aufs Feuer, rühre es öfters um, und wenn es ziemlich dick eingekocht ist, so gieße man die Mandelmilch darzu, und setze die Mischung dem Froste aus.

Vanillen = Gefrornes.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
Vanille, 1 Loth.
Zucker, 24 Loth.

Die Vanille spalte man und schneide sie in kleine Stückchen, zerreibe sie dann mit Zucker in einem steinernen Mörser. Hierauf setze man sie mit den übrigen Dingen in einer Pfanne aufs Feuer, und lasse es etwas dicke einkochen, seihe es dann durch ein Tuch, und schütte es, wenn es abgekühlt ist, in die Geschirrbüchsen.

Caffee = Gefrornes.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
Mokaischen Caffee, 10 Loth.
Zucker, ¾ Pf.

Röste den Caffee und mahle oder stoße ihn, wenn er eine schöne zimmtbraune Farbe angenommen hat. Dann setze man die Milch, den Rahm und Zucker aufs Feuer und koche es unter stetem Rühren, bis es anfängt dicke zu werden, gieße es alsdenn über den gemahlnen Caffee und rühre es gut um. Nach dem Erkalten drücke man das Ganze durch ein Tuch und lasse es gefrieren.

Chokoladen-Gefrornes

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
Zerriebene Chokolade, 12 Loth.
Zucker 16 Loth.

Bringe das Ganze in einer Pfanne über dem Feuer zum Kochen, und schütte es, nachdem es etwas eingekocht ist, in ein Fayence oder sonst in ein irdenes, glasurtes Gefäß, lasse es darinnen erkalten und dann gefrieren.

Pistazien-Gefrornes.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
Pistazien, 12 Loth.
Das Abgeriebene von einer Citrone.
Zucker, ¾ Pfund.

Brühe die Pistazien mit kochendem Wasser, ziehe sie ab und stoße sie in einem marmornen Mörser, indem man von Zeit zu Zeit etwas Milch zugießt, zu einem feinen Teige, rühre alsdann die Hälfte der Milch hinzu, seihe es nun durch ein Tuch und presse den Rückstand aus. Die andere Hälfte der Milch setze man mit dem Rahm, dem Zucker und der Citrone aufs Feuer, rühre es stets um, und gieße, wenn es etwas eingekocht ist, die Pistazienmilch hinzu, lasse es ein einzigesmal aufwallen, und gieße es durch ein Sieb. Wenn es ganz kalt geworden ist, so kann man, um die grüne Farbe der Pistazien herzustellen, etwas von einem Spinatabsude zusetzen, und dann in den Gefrierbüchsen gefrieren lassen.

Zephyr-Gefrornes.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.

Starkes Orangeblüthwasser, 2 Löffel voll.
Das Zerriebene von einer Citrone,
— — — einer Cedrat,
— — — — Pommeranze.
Eine Schote Vanille, ganz klein geschnitten.
Zucker, ¾ Pf.

Lasse alles zusammen kochen, bis es dicke wird, und setze es unter den bekannten Bedingungen zum Gefrieren hin.

Gefrornes mit Cedratfrucht.

Man nehme Milch, 1½ Pf.
Rahm, ½ Pf.
Cedratfrüchte, 3 Stück.
Zucker, ¾ Pf.

Man zerreibe die Früchte, setze sie nebst dem Zucker mit der Milch und dem Rahm aufs Feuer, und koche es unter stetem Umrühren, bis es dicke wird, drücke es dann durch ein Tuch, und lasse es nach dem Erkalten in Gefrierbüchsen zu Eis werden.

Wenn man diese Mischung in den erwähnten Formen gefrieren läßt, so können sie bald als Käse, bald in Gestalt der Frucht selbst gegeben werden. Im letztern Falle giebt man dem Gefrornen die Farbe durch einen starken Safranaufguß, den man mit einem Pinsel auf die Oberfläche aufträgt.

Ananas-Gefrornes.

Man nehme Ananasfrüchte, 6 Stück.
Citronen, 8 Stück.
Zucker, 8 Unzen oder 16 Loth.

Man reibe die Oberfläche der Ananas mit einem Stück Zucker ab; oder schabe sie mit einem Messer fein herunter; hierauf schneide man die Früchte in Stücken, drücke den Saft aus, und eben so verfahre man auch mit den Citronen. Den Zucker löse man über dem Feuer in etwas Wasser auf, und mische

nach dem Erkalten die abgeriebenen Ananas und den ausgedrück-ten Saft, so wie den Citronensaft hinzu und lasse die Mischung gefrieren.

Orange-Gefrornes.

Man nehme Orangefrüchte, 20 Stück.
Das Abgeriebene von 4 Orangen.
Zucker, ½ Pf.

Man muß hierzu schöne, portugiesische Orangen nehmen, die inwendig schön lebhaft roth sind. Diese schälet man sauber ab, theilet sie in Viertel und zerquetscht diese in einem marmornen Mörser, bringt das Ganze in ein leinenes Tuch, und presset den Saft unter der Presse aus. Den ausgepreßten Saft vermischt man mit dem in einem Nösel Wasser aufgelößten Zucker, und setzt die Mischung nun in Gefrierbüchsen der Kälte aus. Auch kann man sie in Formen die einen Käse oder selbst die Orangen bilden, gefrieren lassen, und um im letzten Falle der Frucht die eigenthümliche Couleur zu geben, etwas Gelb unter Carmin gemischt, mit einem Pinsel leicht auftragen, es versteht sich von selbst, daß die Farbe naß angerieben seyn muß.

Auf diese Weise kann man sich auch das Citronengefrornes bereiten.

Abrikosen-Gefrornes.

Hierzu nehme man Abrikosen, 30 Stück.
Zucker, ½ Pf.

Die Abrikosen müssen schön, voll und reif seyn. Man befreye sie von den Kernen, zerschneide sie in Stücken, und setze diese in einer Pfanne mit einem Nösel Wasser aufs Feuer, lasse es zusammen einigemal aufwallen, bringe das Ganze in ein reinliches Sieb und reibe den markichten Theil der Frucht hindurch in eine untergesetzte Schüssel; nun mische man den Zucker hinzu und lasse es gefrieren.

Soll das Gefrorne das Ansehen der Abrikosen selbst haben, so bringe man mitten in die Masse, welche in der Form bereits befindlich ist, einen Abrikosenkern, und überstreiche die gefrorne Frucht mit Gelb und Roth, so viel nehmlich zu der gehörigen Schattirung nöthig ist.

Eben so kann man auch das Pfirsichgefrorne bereiten, mit der einzigen Abweichung, daß man da etwas mehr Zucker dazu nimmt.

Apfel=Gefrornes.

Man nehme Reinetten, 20 Stück.
Citronen, 2 Stück.
Zucker, ¾ Pfund.

Schneide die Aepfel in Viertel, sondere die Saamenkapsel ab, zerstoße sie, und setze sie mit Wasser in einer Pfanne aufs Feuer, lasse sie so lange kochen, bis sie zu Mus gekocht sind. Hierauf bringe man sie in ein Sieb, und reibe das Mark in eine untergesetzte Schüssel, setze den Zucker entweder aufgelößt oder auch in Pulver hinzu, mische zuletzt den Citronensaft bey, und lasse es nun gefrieren. Wenn man es in Form der Aepfel gefrieren lassen will, so muß man zu der Composition selbst etwas weniges Safran nebst einem Absud von Spinat mischen, und das äußere Ansehen nach schon bekannter Weise zu geben suchen.

Birnen=Gefrornes.

Man nehme Birnen, (poires de beurré) 30 Stück.
Citronen, 3 Stück.
Zucker, ½ Pf.

Man schälet und schneidet die fast reifen Birnen in Viertel, befreyet sie von den Saamenbehältern und kochet sie mit Wasser so wie die Aepfel zu Mus; reibet dieses durch ein Sieb, setzet Zucker und Citronensaft hinzu, und laßt es gefrieren.

Wenn die Composition in Birnengestalt gefrieren soll, so muß man, um die den Birnen eigenthümliche grüne Farbe darzustellen, einen starken Aufguß von Spinat zusetzen, oder die andern Birnenarten eigenen Farben durch andere hierzu schickliche Mittel zu geben suchen.

Erdbeer-Gefrornes.

Man nehme Erdbeeren, 2½ Pf.
Rothe Johannisbeeren, ½ Pf.
Wasser, 1 Nösel.
Zucker, 1 Pf.

Die Erd- und Johannisbeeren drücke und reibe man durch ein Sieb, um die Kerne von dem fleischigten Theile der Früchte abzusondern. Auf den im Siebe bleibenden Rückstand kann nochmals etwas Wasser gegossen und dann ausgedrückt werden.

Den Zucker löse man in dem Wasser auf, mische ihn zur Pulpe, und lasse sie in Gefrierbüchsen, oder in Formen, die der Erdbeere gleichen, zu Eiß werden.

Johannisbeer-Gefrornes.

Man nehme Johannisbeeren, 2½ Pf.
Kirschen, 1 Pf.
Wasser, 1½ Pf.
Zucker, 1 Pf.

Man wähle die Früchte, wenn sie völlig reif sind, sondere von den Kirschen Kerne und Stiele ab, und reibe sie nebst den Johannisbeeren durch ein Sieb, gieße noch etwas Wasser auf den Rückstand, und presse ihn leicht aus. Nun mische man den Zucker hinzu und lasse es in Gefrierbüchsen oder Formen gefrieren.

Kirsch-Gefrornes.

Hierzu nimmt man Kirschen, 4 Pf.
Johannisbeeren, ¼ Pf.

Wasser, 1 Pf.
Zucker, 1 Pf.

Verfährt aber übrigens ganz wie bey dem vorhergehenden.

Himbeer-Gefrornes.

Man nehme Himbeeren, 2 Pf.
Erdbeeren, ¼ Pf.
Johannisbeeren, ¼ Pf.
Kirschen, ¼ Pf.
Wasser, 1½ Pf.
Zucker, 1 Pf.

Man reibe die Früchte durch das Sieb, mische der Pulpe den Zucker bey, und lasse es in Gefrierbüchsen gefrieren.

Weinbeer-Eis.

Man nehme Weinbeeren, 2 Pf.
4 Citronen,
Wasser, 1 Kanne oder 2 Pf.
Zucker, 1 Pf.

Die Weinbeeren zerquetsche man in einem Mörser, setze nach und nach das Wasser hinzu, und drücke es nun durch ein Tuch stark aus. Den Rückstand kann man allenfalls noch in der Presse auspressen, das Abgelaufene zu den ersten mischen, den Zucker hinzusetzen und so gefrieren lassen.

Berbisbeer-Eis.

Man nehme Berbisbeeren, 1½ Pf.
Wasser, 3 Pf.
Zucker, ¼ Pf.

Man befreye die rechten reifen Berbisbeeren von den Kernen, setze sie dann mit dem Wasser und Zucker aufs Feuer,

lasse alles zusammen eine Weile kochen, schütte es dann in eine Schüssel, drücke es nach dem Erkalten durch ein Tuch und lasse es gefrieren. *)

Granaten-Gefrornes.

Man nehme Granatäpfel, 12 Stück.
Johannisbeerengelée, ¼ Pf.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.

Man wähle solche Granatäpfel, deren Kerne hübsch roth sind, quetsche sie in einem steinernen Mörser, setze das Johannisbeerengelée, und den Zucker in Pulverform hinzu, wenn alles gut zerstampft und unter einander gemischt ist; so gieße man nach und nach das Wasser hinzu, drücke es durch ein Tuch und lasse es gefrieren.

Tuberosen-Gefrornes.

Man nehme Tuberosen, ¾ Pf.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.

Man schütte die Tuberosen-Blumen in ein Gefäß, das fest verschlossen werden kann, löse den Zucker über dem Feuer im Wasser auf, und gieße diesen Syrup lauwarm auf die Blumen, lasse es zusammen 4 Stunden stehen, und schüttle das Gefäß von Zeit zu Zeit einmal um. Hierauf drücke man es durch ein leinenes Tuch und lasse es gefrieren.

*) Da die Berbisbeeren nur wenig Saft haben, so kann man sie sogleich mit dem Wasser und Zucker über das Feuer bringen, und so lange sieden, bis sie aufspringen, dann reibt man sie durch ein Sieb und preßt den Rückstand aus. K.

Jasmin=Gefrornes.

Man nehme spanischen Jasmin, 12 Loth.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.

Verfahre damit wie bey dem vorhergehenden.

Veilchen=Gefrornes.

Man nehme Veilchenblätter, ½ Pf.
Gestoßene Veilchenwurzel, 2 Loth.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.

Die Veilchen stoße man in einem steinernen Mörser, und schütte sie dann nebst der Veilchenwurzel in ein Gefäß, löse den Zucker im Wasser auf, gieße ihn heiß auf die Blumen, und verwahre das Gefäß gut. So lasse man es 4 Stunden lang zusammen stehen, drücke es dann durch ein Tuch und lasse es gefrieren.

Eben so bereitet man auch das Theegefrorne, und nimmt auf obige Quantität Zucker und Wasser 1 Loth Thee.

Orangeblumen=Gefrornes.

Man nehme Orangeblüthen, ½ Pf.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.

Löse letztern in dem Wasser auf, gieße die noch heiße Auflösung auf die Orangeblüthen, und decke das Gefäß fest zu, lasse es 6 Stunden lang stehen, seihe es dann durch, und stelle es zum Gefrieren hin.

Narzissen=Gefrornes.

Man nehme Narzissenblüthen, ½ Pf.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.

und verfahre damit wie bey dem vorhergehenden.

Eis mit Muskaten = Rosen.

Hierzu nimmt man Muskatenrosenblätter, ¾ Pf.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.
und verfährt damit wie mit dem obigen.

Nelken = Gefrornes.

Man nehme Nelkenblumenblätter, 1 Pf.
Wasser, 2 Kannen.
Zucker, ¾ Pf.
Man wähle schöne rothe Nelkenblätter, und übergieße sie mit dem im Wasser heiß aufgelößten Zucker, lasse es 4 Stunden zusammen stehen, seihe es dann durch und lasse es gefrieren.

Im Winter kann man mehrere Sorten Gefrornes, aus destillirten aramatischen Wässern bereiten; allein sie sind nie von so angenehmen Geschmack, als wenn man sie aus der frischen Frucht und Blume zubereitet.

Marasquino = Eis.

Man nehme Milch, 2 Kannen.
Rahm, 1 Nösel.
Das Weiße von 6 Eyern.
Marasquino von Zara, 1 Nösel. *)
Feinen Zucker, 1 Pf.
Milch, Rahm und Zucker setze man zusammen aufs Feuer, lasse es einigemal aufwallen, und rühre es fleissig um. Alsdann reibe man es durch ein Sieb, das Eyweiß schlage man zu Schaum, und mische die obige Mischung nach und nach unter währendem Schlagen, und zuletzt den Marasquino = Liqueur hinzu, und lasse es gefrieren.

*) Dieser ist oben bey den Liqueuren zu verfertigen gelehrt worden.

Noch eine andere Sorte Marasquino Eis.

Man nehme 8 Citronen,
Wasser, 1½ Kanne.
Marasquino, 1 Nösel.
Das Weiße von 6 Eyern.
Zucker, ½ Pf.

Die Citronen schäle man ganz fein ab, und werfe sie ins Wasser, um diesen den Geschmack mitzutheilen, hierauf zerschneide man die Citronen und drücke den Saft aus, vermische ihn mit dem Wasser und Zucker, und rühre, bis alles aufgelößt ist, seihe es durch ein leinenes Tuch, und verfahre nun übrigens wie bey vorhergehender Sorte. *)

So kann man auch mit andern Liqueuren Gefrornes bereiten.

Gefrornes mit Champagner = Wein.

Man nehme Citronen, 6 Stück.
Wasser, 1 Kanne.
Champagner=Wein, 1 Kanne.
Das Weiße von 4 Eyern.
Zucker, ½ Pf.

verfahre damit wie mit dem vorhergehenden.

Eben so kann man auch Gefrornes mit Muskat, spanischem Malagga, Madera und überhaupt mit allen weißen geistigen Weinen bereiten.

---

*) Man wird besser thun, die Citronen mit Zucker abzureiben, und diesen dann zerstoßen in dem Wasser aufzulösen.
K.

Drittes Kapitel.

Von Zahnpulvern, Zahntinkturen und sonst hierher gehörenden Dingen.

Unter dieser Rubrik sollen verschiedene zusammengesetzte Mittel angezeigt werden, deren man sich zum Reinigen und Putzen der Zähne, so wie zu ihrer Conservation bedient. Gewöhnlich haben diese Mittel die Gestalt eines Pulvers oder auch einer Lattwerge und bestehen aus solchen Substanzen, die keine schädliche Einwirkung auf den Schmelz der Zähne haben.

Sie werden vermittelst kleiner Bürsten oder besonders zubereiteter Wurzeln oder Schwämme angewendet. Man macht diese etwas feucht, damit sich das Pulver daran hängen kann, reibet damit die Zähne, und spühlet sich zuletzt den Mund mit Guajaktinktur, die mit Wasser verdünnt ist, oder mit einer andern hierzu schicklichen Essenz aus, wodurch das Zahnfleisch zugleich gestärkt wird. Wenn man sich dieser Mittel gehörig bedient, so entgehet man den oft unausstehlichen Zahnschmerzen, die immer als Folge von ihrer Unreinlichkeit und einer Anhäufung des Weinsteins, welcher am Ende die Zähne anfrißt, herrühren.

Von der Zubereitung der Wurzeln, deren man sich beym Putzen der Zähne bedient.

Man nimmt hierzu Altheewurzel von mittler Stärke, und 5 bis 6 Zoll Länge; dabey muß sie hübsch grade und ohne Knoten seyn. Diese läßt man in der Sonne oder in einem geheiz-

ten Zimmer trocknen, und wenn sie dann keine Feuchtigkeit enthalten: so nimmt man die Oberfläche mit einer Feile ab, spaltet sie von jedem Ende herein kreuzweise etwa einen halben Zoll lang auf, so daß die Enden die Gestalt eines Pinsels haben, und färbt sie dann in der nächstfolgenden Tinktur roth.

Man nehme frisches Olivenöl, 8 Pf.
Wasser, ½ Pf.
Alkannawurzel, 1 Pf.
Sassafrasholz, 4 Loth.
Nelken, — Zimmt,
Veilchenwurzel,
gelbes Sandelholz, von jedem 4 Loth.

Man setze das Oel und Wasser, mit der Alkannawurzel in einem glasurten Topfe aufs Feuer, und lasse es zusammen ¼ Stunde lang gelinde sieden. Wenn es nun erkaltet ist, so nimmt man die Wurzel vermittelst eines Schaumlöffels heraus, wirft die übrigen alle gröblich zerstoßenen Substanzen hinein, und läßt es 3 Stunden lang in der heißen Asche stehen, während daß man es von Zeit zu Zeit einmal umrührt. Hierauf wirft man die Altheewurzel hinein, und läßt diese eben so lange darinne liegen. Sind die Wurzeln stark genug gefärbt, so nimmt man sie heraus, reibt sie mit einem leinenen Tuche ab, und überstreichet sie dann noch des bessern Ansehens wegen mit einem Firniß, den man sich auf folgende Art zubereitet.

Man nehme ½ Pf. feines Drachenblut,
¼ Pf. gestoßenes Gummilack,
2 Pf. starken Weingeist,

stelle alles zusammen in einem nicht ganz vollen Kolben 24 Stunden lang in gelinde Digestion, und bestreiche nach dem Erkalten die Wurzeln damit vermittelst eines Pinsels; so bekommen sie einen schönen Glanz.

Zubereitung der Schwämme, so man beym Reinigen der Zähne gebraucht.

Man muß hierzu immer die feinsten Schwämme aussuchen, und sie mehreremale im Wasser auswaschen, und dabey mit den Händen hin und her reiben, damit so viel wie möglich alles Fremdartige, was sich oft in dem Innern befindet, als Steine und dergleichen, daraus entfernt werde. Nun lasse man sie in der Sonne trocknen, schneide dann kleine Kugeln daraus, die von der Größe eines Hühnereyes sind, färbe sie ebenfalls wie die Wurzeln roth, und bewahre sie zum Gebrauch auf, ohne sie wie die Wurzeln mit Firniß zu überziehen.

Zahnpulver.

Man nehme präparirte rothe Corallen, 12 Loth.
(Biscuit de Mer) Meerschaum, 8 Loth.
präparirten Bimstein, 6 Loth.
Fein gestoßene Nelken, 2 Loth.
— — Zimmtrinde, 1 Loth.

Alles dieses mischt man in einem Mörser innig unter einander. Das fertige Pulver kann man in kleinere Schachteln vertheilen.

Noch eine andere Art.

Man nehme präparirten Bimstein, 12 Loth.
präparirte rothe Corallen, 12 Loth.
Drachenblut, 6 Loth.
präparirte Krebsaugen, 4 Loth.
Myrrhen, — Nelken,
Zimmt, von jedem 2 Loth.

Reibe alles zu einem zarten Pulver.

Zahn-Lattwerge.

Man nehme Rosalack, 8 Loth.
Alaun, — —

Drachenblut, von jedem 4 Loth.
Myrrhen, 2 Loth.
Krebsaugen, 8 Loth.
Veilchenwurzel,
präparirte rothe Corallen, von jedem 4 Loth.
Nelken, 2 Quentchen.
Zimmt, 1 Quentchen.
Narbonnischen Honig, 12 Loth.
Maulbeersaft, 16 Loth.
Starkes Orangeblüthwasser, 8 Loth.
Nelkenöl, 15 Tropfen.

Reibe und stoße die trocknen Substanzen sämmtlich fein, und schlage das Pulver durch ein feines Sieb. Den Honig schäume man durch langsames, gelindes Kochen mit dem Orangeblüthwasser gut ab, vermische ihn nach dem Erkalten mit dem Pulver, setze den Maulbeersaft und das Nelkenöl hinzu, und bilde daraus eine gute Lattwerge.

Englisches Zahnopiat.

Man nehme präparirte Krebsaugen, 1 Pf.
feinen Lack, ¼ Pf.
Nelken, — Coriander,
Drachenblut; von jedem 2 Loth.
Zimmt, 1 Loth.
Ambra, 15 Gran.
Moschus, 12 Gran,

reibe und stoße alles zu einem sehr feinem Pulver und rühre es mit einer hinreichenden Menge Frauenhaarsyrup (Sirop Capillaire) zu einer Lattwerge an.

Eau de vie de Gagac, Quajaktinktur.

Man nehme guten Branntewein, 1 Kanne.
Quajakholz, 5 Loth,
und die gelbe Schale von einer Citrone.

Lasse alles zusammen 14 Tage lang digeriren, schwenke das Gefäß von Zeit zu Zeit um, und filtrire zuletzt die Tinktur ab.

Mundwasser.

Man nehme Brunnenkresse, ½ Pf.
Löffelkraut, 2 Pf.
Die gelbe Schale von 1 Citrone.
Nelken, 2 Quentchen.
Pertramwurzel, 1 Quentchen.
Guten Branntewein, 3 Kannen.

Schneide die Kräuter klein, stoße das übrige gröblich, und stelle alles mit dem Branntewein 8 Tage lang in Digestion, ziehe dann aus dem Marienbad 3 Nösel Spiritus ab.

Dieser Spiritus ist ein sehr gutes Mittel gegen scorbutisches Zahnfleisch; man spühlt sich damit, entweder blos oder auch mit Wasser gemischt, den Mund aus.

Zahn-Elixir.

Man nehme Pertramwurzel, 2 Quentchen.
Zimmt, Quajak, von jedem 1 Quentchen.
2 Muskatennüsse,
Nelken, 1 Quentchen.
Destillirtes Rosmarinöl, 12 Tropfen.
Bergamottöl, 12 Tropfen.
Weingeist, 1 Nösel.

Stoße die trocknen Substanzen gröblich, und lasse sie 8 Tage lang mit dem Weingeist in einem verschlossenen Kolben digeriren; filtrire dann die Flüssigkeit ab und fülle sie auf kleine Gläser.

Zahntinktur nach Greenough.

Man nehme Benzoe,
Myrrhen, von jedem 2 Quentchen.

Löffelkraut, ¼ Pf.
Zimmt, 1 Quentchen.
Nelken, 1 Quentchen.
Weingeist, 1 Kanne.
Guten weißen Wein, 1 Kanne.

Digerire die ersten 5 Stück 8 Tage lang mit dem Weingeist, schüttele das Gefäß dann und wann um; drücke es hernach durch ein Tuch stark aus, und setze den Wein hinzu.

Man färbt diese Tinktur schön roth, wenn man 2 Quentchen Cochenille mit 6 Gran Cremortartari und eben so viel Alaun (alles gestoßen) mit etwas von obiger Tinktur auszieht, es dann zu der andern Tinktur schüttet, und durch Papier filtrirt.

Viertes Kapitel.

Von Pomaden und Schönheitsmitteln.

Der Pomaden bedient man sich eines Theils, um das Haar in seinem Wachsthum zu erhalten, und andern Theils den Puder (der wenigstens noch zum Theil für einen Putz gilt) daran zu befestigen. Unter Schönheitsmitteln aber verstehet man solche Zusammensetzungen, die die Haut in jugendlichem Zustande, schön weiß, und glänzend erhalten sollen.

Von der Zubereitung des Talges, wenn man daraus Pomade in Stangen verfertigen will.

Man nehme eine beliebige Menge frischen Schöps- oder Rindstalg, sondere die das Fett einschließende Haut davon ab,

und wasche ihn, um das sich zuweilen vorfindende Blut abzusondern, mehreremale mit kaltem und frischem Wasser aus. Hierauf stoße man das in einem steinernen Mörser, während daß man das von Zeit zu Zeit durchs Reiben sich sammelnde Wasser abtröpfelt, zu einem Teige. Hierauf lasse man ihn in einer Pfanne schmelzen, nehme den Schaum ab, und gieße ihn, wenn er nicht mehr schäumet, durch ein leinenes Tuch in ein irdenes Gefäß, und presse das rückständige gut aus. *)

Von der Zubereitung des Schweinefettes, wenn man daraus weiche Pomaden bereiten will.

Vorerst müssen von dem rohen Schweineschmeer alle fremdartige Theile, als z. B. die das Fette umkleidende Oberhaut, das geronnene Blut u. s. w. durch öfteres Auswaschen mit Wasser entfernt werden. Wenn das Wasser bey dem Auswaschen keine Farbe mehr hat, so schneidet man das Fett in Stücken, läßt es in einer Pfanne zum Schmelzen kommen, und rührt es fleißig um. Wenn es ganz helle wird, und folglich alle Feuchtigkeit verdampfet ist, so gießet man es durch ein Tuch in ein irdenes glasurtes Gefäß. Wenn die auf dem Seihetuche zurückbleibenden Membranen noch Fett enthalten, so bringet man sie von neuem in die Pfanne, setzt etwas Wasser hinzu, verfährt damit wie mit dem ersten, und setzt diese Operation so lange fort, bis die Ueberbleibsel ganz trocken und braun gebraten sind. Gewöhnlich aber ist das Fett von den letztern Schmelzungen mehr gefärbt, und man kann es daher

*) Gewöhnlich befindet sich unter solchen Umständen noch etwas wenige Wäßrigkeit bey dem Fett, und man thut daher wohl, wenn man diesen ausgeschmolzenen Talg nochmals mit etwas Orangeblüthwasser um das Anbrennen zu verhüten, zum Aufwallen kommen läßt, und nach dem völligen Verdünsten des Wassers durch ein Tuch seihet, und erstarren läßt.

K.

nur zu solchen Pomaden anwenden, wo wegen der übrigen Beymischungen das Fett geradezu nicht weiß zu seyn braucht.

Fast immer setzt sich das Unreine zu Boden, und man muß daher auch das auf dem Boden befindliche, von der oberen viel reinern Schicht absondern.

Als Basis einer weichen Pomade, dienet am besten eine Mischung aus 2 Theilen Schmeerfett, 1 Theil Schöpstalg und 1 Theil Rindstalg. Soll sie schön weiß ausfallen; so nehme man Schweinefett und Rindstalg von jedem 1 Theil, Schöpstalg 2 Theile, und setze für jedes Pfund Fett noch 2 Loth weißes Wachs zu.

Ordinaire weiche Pomade.

Wenn das Fett geschmolzen und in Fayence-Gefäße ausgegossen worden ist, so schlägt man es mit einem Spatel oder einer weidenen Ruthe, bis es hinlänglich locker und weiß geworden ist, und setzt, wenn es ziemlich erkaltet ist, ein beliebiges wohlriechendes Oel, z. B. Bergamott, Citronen und dergl. hinzu, und hebt die nun fertige Pomade in kleinern Büchsen, und während des Sommers an kühlen Orten auf.

Ordinaire harte Pomade in Stangen.

Die Mischung aus Schweinefett und Talg wird ebenfalls geschmolzen, dann gerührt, wenn sie erkalten will, mit dem nach Willkühr zugesetzten wohlriechenden Oele gut unter einander gemischt, und in blecherne Capseln gegossen, deren Durchmesser mit dem Gewicht, so jede Stange haben soll, im Verhältniß steht. Nach dem Erkalten wird sie in Papier eingewickelt.

Gute Rosenpomade.

Man nehme, nachdem man weiche oder Stangenpomade machen will, von der oben angegebenen Mischung von Fett

und Talg, lasse sie im Marienbad schmelzen, und setze eine dem Fette gleiche Quantität frische Rosenblätter hinzu, lasse beydes zusammen 4 Stunden digeriren und presse es dann gut aus. Diese Operation wiederhole man mit demselben Fett und immer frischen Rosenblättern 5 — 6 mal, so bekommt man einen wahren Extract von Rosenpomade, aus welcher man sich mehrere Sorten zu verschiedenen Preißen bereiten kann. Wenn die Pomade eine braune Farbe haben soll, so darf man ihr nur fein zerstoßenen Caccau zusetzen.

Eben so bereitet man die Orangeblüthen- Jasmin- Narzissen- Tuberosen- Lavendel- und alle die Pomaden von wohlriechenden Blumen. Es versteht sich von selbst, daß, wenn man ihnen mehrere wohlriechende Oele oder Geister beymischen will, sie vorher gelinde erwärmt werden müssen.

Nelken-Pomade.

Man schmelze Schweinefett, Rinds- und Schöpstalg, von jedem 4 Pf. zusammen, und mische wenn es anfängt zu erkalten, 5 Unzen Nelkenöl, und eben so viel Nelkenessenz hinzu, und vertheile die fertige Pomade in kleine Büchsen.

Orange-Pomade.

Man mische zu einer der vorhergehenden Vorschrift gleichen Quantität Fett, 18 Unzen gute Orangeessenz, und behandle es übrigens wie gewöhnlich.

Eben so bereitet man sich Limonen- Bergamott- und Citronenpomade, nur muß man darauf sehen, daß das Oel gut ist.

Vanillen-Pomade.

Man lasse 2 Pfund Rindstalg, eben so viel Schöpstalg und 4 Pf. Schweinefett im Marienbade schmelzen, und mische, wenn es nur noch lau ist, 5 Unzen (10 Loth) fein geriebene

Vanille und 8 Loth starken Vanillenspiritus hinzu. Um ihr eine braune Farbe zu geben, mische man ganz fein gestoßenen Caccau hinzu, und vertheile die so bereitete Pomade in Büchsen.

Ambra = Pomade.

Zu einer, der bey der vorhergehenden Vorschrift angegebenen gleichen Menge, mische man 2 Quentchen Ambra, 1 Loth Ambraessenz, 6 Gran Moschus, und 6 Loth gestoßenen Bisamsaamen.

Will man sich Bisam = oder Moschuspomade bereiten, so bleibt das Verhältniß der Ingredienzen ganz dasselbe, nur daß man, statt des Ambra, Moschus nimmt.

Pomade au Bouquet, Strauspomade.

Man mische Pomade von Jasmin,
— — Rosen,
— — Orangen,
— — Tuberosen,
zu gleichen Theilen bey gelinder Wärme unter einander.

Heliotropien = Pomade.

Zu der nach vorhergehender Vorschrift angegebenen Menge von Pomaden, mische man noch 2 Loth fein geriebene Vanille, und man wird im Geruche eine täuschende Aehnlichkeit mit dem Heliotrop finden.

Pomade à la Marechal.

Man mische zu 6 Pf. Fett, 4 Unzen fein gestoßene Nelken, 8 Gran Ambra, 4 Gran Moschus, 1 Quentchen Neroli gut unter einander, wenn das Fett so eben im Erstarren ist.

Pomade au Potpourri.

Man nehme eine der vorigen Vorschrift nach gleiche Quantität Fett, und mische darzu:

2 Quentchen Bergamottöl,
2 Unzen (4 Loth) peruvianischen Balsam,
1 Loth Orangeblüthenöl,
12 Gran Ambra,
½ Pf. Jasminpomade,
½ Pf. Jonquillenpomade,
½ Pf. Tuberosenpomade.

Pomade à la franchipane.

Man nehme 8 Pf. gut gereinigtes Fett, schmelze es bey schwachem Feuer und mische, wenn es erkalten will, 4 Loth Bergamottöl, 2 Loth Orangeblüthöl, 1 Loth fein gestoßene Muskaten, 2 Loth fein gestoßenes Benzoës-Gummi, 1 Loth peruvianischen Balsam, 8 Gran Ambra und eben so viel Moschus hinzu.

Pomade à la Duchesse.

Man nehme Rosenpomade, 1 Pf.
Orangepomade, 3 Pf.
Schweinefett, 1 Pf.
Schöpstalg, ½ Pf.
Rindstalg, ½ Pf.
Bergamottöl, 1 Loth.
Nelkenöl, 1 Quentchen.
Ambra, 4 Gran.
Moschus, 4 Gran.

Man schmelze die Fette bey gelinder Wärme unter einander, und mische, wenn sie anfangen zu erkalten, die übrigen Ingredienzen hinzu.

Pomade à la Sultane.

Man nehme Rosenpomade,
Orangeblüth: — Jasmin: — Tuberosen: oder Jonquillenpomade, von jeder 2 Pf.
fein gestoßenen Zimmt, 1 Loth.
Moschus und Ambra von jedem 6 Gran,
und verfahre damit wie bey dem vorhergehenden.

Pomade à la Peruvienne.

Man nehme gereinigtes Fett, 6 Pf.
Orangenöl, 4 Loth.
Neroli, 1 Loth.
Nelkenöl, 1 Loth.
Ambra und Moschus, von jedem 12 Gran.
Man schmelze wie gewöhnlich das Fett, und mische das übrige alsdann hinzu.

Pomade à la Nonpareille.

Man nehme Rosenpomade, 4 Pf.
Jasmin: Jonquillenpomade, von jeder 2 Pf.
Bergamottöl,
Nelkenöl,
Neroli, von jedem 1 Quentchen,
Moschus, 12 Gran,
und vermische es, wie das vorhergehende.

Pomade von Rindsmark.

Man nehme Rindsmark, 2 Pf.
Orangepomade, ¼ Pf.
Gelbes Wachs, 2 Loth.
Bergamottöl, 2 Loth.
Lasse das Rindsmark schmelzen, und seihe es durch ein reinliches leinwandenes Tuch, setze die Orangeblüthpomade hinzu.

Hierauf mische man die Oele, und das für sich allein geschmolzene Wachs bey, und färbe sie, wenn das Wachs nicht gelb genug gewesen seyn sollte, mit etwas Orlean.

Gurken- und Melonenpomade, zur Verbesserung der Haut.

Man nehme Schweinefett, 2 Pf.
Gurken,
gute reife Melonen, von jedem 3 Pf.
Reinettenäpfel,
Kuhmilch, von jedem 1 Pf.

Man schneide oder schabe die Melonen, Gurken und Aepfel, doch müssen letztere vorher geschält worden seyn. Nun setze man alles, Fett, Milch und die zerstückelten Früchte 10 Stunden lang bey ziemlicher Wärme in das Marienbad, und presse es alsdann aus. Nach dem Erkalten werfe man die Masse auf ein Sieb, damit das dabey befindliche Wasser ablaufen kann; auch wasche man sie so lange mit Wasser aus, als es noch gefärbt davon abläuft. Nun muß man sie, um sie von der ihr noch anhängenden Feuchtigkeit zu befreyen, wenigstens noch zweymal gelinde schmelzen; sie würde sonst davon leicht beschlagen oder schimmlicht werden. Diese Pomade macht die Haut weich, und bewirkt eine gewisse Sanftheit und Geschmeidigkeit.

Schnecken-Pomade.

Man nehme Schweinefett, 2 Pf.
Schöpstalg, $\frac{1}{4}$ Pf.
frische Eibischwurzel, 1 Loth.
Wallrath, 2 Loth.
Schnecken $\frac{1}{2}$ Pf.

Lasse das Fett und Talg schmelzen; schneide die Eibischwurzeln in kleine Stücken, und zerstoße die Schnecken in einem Mörser; mische alles unter einander und lasse es 4 Stunden

lang bey gelinder Wärme im Marienbade stehen. Hierauf seihe man das Ganze durch ein leinenes Tuch und presse den Rückstand gut aus. Wenn die Pomade fast erkaltet ist, so rühre man sie mit dem Spatel, bis sie weiß wird, und setze ihr am Ende noch 1 Loth Citronen- oder auch Bergamottöl hinzu. Diese Pomade erhält die Haut in einem jugendlichen Zustande.

Pomade gegen ausgefahrne Blüthchen im Gesichte.

Man nehme frisches ohne Feuer gepreßtes Mandelöl, 12 Lth.
weißes oder sogenanntes Jungfernwachs, 1 Lth.
Wallrath, 3 Quentchen.

Man lasse das Wachs schmelzen, setze das Mandelöl und den Wallrath hinzu, nehme es, wenn alles geschmolzen ist, vom Feuer, und mische, wenn es noch lau ist, 8 bis 12 Loth starkes Rosenwasser hinzu, und schlage es so lange unter einander, bis die Pomade schön weiß aussieht.

Außerdem daß diese Pomade die Blüthen im Gesichte vertreibt, conservirt sie auch die Haut, und ist daher denen Damen zu empfehlen, die sich der Schminke bedienen, in so ferne dieselben von schädlicher Einwirkung derselben auf die Haut zu fürchten haben, weil sie öfters aus Carmin bereitet wird.

Mund-Pomade.

Man nehme süßes Mandelöl, 16 Loth.
weißes Wachs, 6 Loth.
Alkannawurzel, ½ Loth.
Rosenöl, 6 Tropfen.

Man lasse das Wachs mit dem Oele schmelzen, werfe gleich anfangs die gröblich zerstoßne Wurzel mit hinein, und lasse sie eine Weile ausziehen. Hierauf seihe man die Mischung durch ein leinenes Tuch, und reibe sie in einem marmornen

Mörser, setze am Ende das Rosenöl hinzu, und verwahre sie in kleinen Schachteln oder Büchsen. Sie ist bey aufgesprungenen Lippen, Brustwarzen und Händen sehr heilsam.

Mandelteig mit Rosen, zum Waschen.

Man nehme süße Mandeln,
bittere Mandeln, von jedem 3 Pf.
Das Gelbe von 15 hart gesottenen Eyern.
Borax, $\frac{1}{4}$ Pf.
Semmel-Krume, $\frac{1}{4}$ Pf.
Milch, 2 Kannen.
Rosengeist, 1 Nösel.

Die Mandeln werden abgezogen, und in einem steinernen Mörser unter dann- und wannigem Zugießen von etwas Milch ganz fein gestoßen. Hierauf wird der Borax, die Milch, Semmelkrume und das Eygelb zugemischt, gut unter einander gestoßen, und so lange über dem Feuer gerührt, bis es sich mit dem Spatel losheben läßt. Wenn es erkalten will, so mischt man den Rosenspiritus hinzu, und hebet es in Büchsen auf.

Durch den Zusatz von wesentlichem Oel oder stark abgezogenem Geist bekommt dieser Teig seine Benennung, und so kann man aus ihn Orange- Tuberosen- Reseden- Citronen- Vanillenmandelteig und dergleichen bereiten.

Schönheits-Waschpulver.

Man nehme süße Mandelbrode,
bittere Mandelbrode, von jedem 3 Pf.
gestoßenen Borax, 12 Loth.
— — Benzoes, 16 Loth.
Wallrath, 6 Quentchen.
Gestoßene Veilchenwurzel, $\frac{1}{4}$ Pf.
Weizenmehl, $1\frac{1}{2}$ Pf.

Unter Mandelbroden versteht man den beym Pressen des Mandelöls im Preßsacke zurückbleibenden Rückstand; man

zerstößt diesen, weil er immer noch etwas Oelichtes behält, mit dem Weizenmehl, und mischt alsdann die übrigen Species hinzu.

Man kann diesem Waschpulver, durch Zusatz verschiedener Gewürze bald diesen, bald jenen Geruch geben. Man bedient sich dessen insgemein zum Waschen der Hände, und nimmt es in der Absicht trocken in die Hand, indem man es mit etwas Orangenblüthwasser, oder auch mit gemeinem Wasser anfeuchtet. Es erhält die Haut sehr rein, weiß und weich.

Carmin.

Man nehme einen sehr reinen und ziemlich großen Kessel, und lasse darinnen 2½ Eymer reines Flußwassers zum Kochen kommen, schütte alsdenn nach und nach 1 Pf. gestoßene oder gemahlene Cochenille hinein, und rühre es mit einem reinlichen Spatel um. Wenn das Feuer zu stark seyn sollte, so gieße man, um das Ueberlaufen zu verhüten, ein Glas kaltes Wasser hinzu. Nun lasse man es eine halbe Stunde lang langsam kochen, und mische alsdenn die nächst beschriebene alkalische Lauge hinzu.

Man nehme 5 Quentchen Soda, koche sie in einer Kanne reinen Wassers, und filtrire das Fluidum.

Diese Auflösung nun schütte man zu der noch kochenden Cochenille, und lasse es noch zusammen 5 — 6 mal aufwallen. Nun nehme man den Kessel vom Feuer, setze ihn auf ein Gestell, und lege, damit sich die Flüssigkeit mehr nach einer Seite zuneigt, ein Stückchen Holz darunter. Hierauf schütte man 6 Quentchen pulverisirten Alaun hinzu, rühre es gut um, und lasse es 25 Minuten ruhig stehen. Wenn man genau beobachtet, was binnen der Zeit vorgeht, so wird man finden, daß die Flüßigkeit nach und nach eine schöne Scharlachfarbe annimmt. Nun gieße man das Helle sehr behutsam in einen andern reinlichen Kessel ab.

Nun schlage man das Weiße von 2 Eyern mit einem Nösel Wasser zu Schaum, mische es zu dem scharlachrothen Flui-

bo, und rühre es mit einem andern reinlichen Pinsel oder Spatel gut unter einander; setze nun den Kessel aufs Feuer, und lasse die Flüssigkeit zum Aufwallen kommen. Hierbey wird das Eyweiß gerinnen und mit den Farbetheilen, welche den Carmin ausmachen, sich zu Boden werfen. Jetzt setze man den Kessel bey Seite, und lasse ihn, damit sich der Carmin sammle und absetze, 25 — 30 Minuten ruhig stehen. Nun gieße man die helle überstehende Flüssigkeit ab. Sobald man aber dem sich auf dem Boden in Gestalt eines Breyes befindlichen Carmin näher kömmt, hört man mit dem Aufgießen auf, und schüttet es lieber auf ein über einen Tenakel gespanntes reines feines Tuch, das Durchgelaufene gießt man so lange wieder zurück, bis die Brühe ganz helle abläuft, und aller Carmin auf dem Tuche zurück gehalten wird Wenn die Flüssigkeit von dem Carmin ziemlich abgelaufen ist, und dieser das Ansehen und die Consistenz des Käses von geronnener Milch hat, so nimmt man ihn mit einem silbernen oder auch elfenbeinernen Löffel ab, und bringt ihn auf einen oder mehrere porzellainene Teller, bedeckt diese, um ihn für den Staub zu bewahren, mit weißem Papiere, läßt ihn in einem geheizten Zimmer trocken werden, und reibt ihn zuletzt in einer Reibeschale fein.

Noch muß hier bemerkt werden, daß man schlechterdings nicht mit gutem Erfolg operiren würde, wenn man sich des Brunnenwassers bedienen wollte. Es muß nothwendig reines Fluß- oder Regenwasser darzu angewendet werden.

Gewöhnlich vermischen die Farbenhändler den auf diese Weise bereiteten Carmin mit fein präpapirtem Zinnober, und stellen dadurch die vielen Sorten her, die man im Handel gemeiniglich vorfindet.

Diese jetzt beschriebene Verfahrungsart, den Carmin zu bereiten, ist ganz neu; sie ist mir von dem Arzte Alyon gütigst mitgetheilt worden.

Will man mit diesem Carmin die bekannte rothe Schminke, deren sich die Frauenzimmer bedienen bereiten, so vermischt man ihn mit fein geriebenem Talgstein. In Frankreich kennt man diesen Stein unter dem Nahmen craie de Briançon.

Allein es hält sehr schwer, diesen Stein zu einem unfühlbaren Pulver zu reiben, denn er ist fettig und elastisch. Die abgesplitterten Stückchen entwischen daher der Pistille, und man kommt nie zum Zweck. Besser fährt man, wenn man ihn mit feinen englischen Feilen abfeilt, oder mit Schachtelhalm abreibt. Das dadurch erhaltene Pulver vermischt man mit einer der Nüanze, so man beabsichtiget, verhältnißmäßigen Menge Carmin, und reibet es noch recht gut durch einander.

Da der Carmin immer eine theure Farbe bleibt, so pflegen ihn nicht selten gewinnsüchtige Droguisten mit feinem Zinnober zu vermischen und mit Talg als Schminke zu verarbeiten. Allein Schwefel und Quecksilber als Bestandtheile des Zinnobers, müssen allerdings auf die Haut eine schädliche Einwirkung machen.

Aber es giebt noch ein Roth, welches der Haut durchaus unschädlich ist, und wovon die Bereitung in folgendem angegeben werden soll.

Rouge végétal. Carmin aus dem Pflanzenreiche.

Man nehme eine beliebige Menge Saflor, stecke ihn in einen feinen leinenen Sack, lege solchen in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und quetsche ihn dann und wann mit den Händen. Wenn das Wasser sehr gelb gefärbt ist, so gieße man es ab, drücke den Sack leicht aus, lege ihn in frisches Wasser, und wiederhole das so oft, als das Wasser noch schwach gefärbt ist.

Nun lege man den Saflor in eine Auflösung von Weinsteinsalz (Sal Tartari), lasse ihn einige Stunden darinnen liegen, und drücke ihn dann gut aus.

Die Tinktur hat jetzt eine dunkle, schmutzig gelbe Farbe. Man filtrirt sie nun in eine reinliche Schüssel, und gießt nach und nach abgeklärten Citronensaft hinzu. Die Mischung wird nun trübe, nimmt eine Kirschrothe Farbe an, und setzt eine schöne Farbe auf dem Boden ab, von welcher man die

überstehende Flüssigkeit behutsam abgießt, und noch einmal mit frischem Wasser abwäscht.

Zu dieser schönen Farbe nun mischt man ganz fein geriebenen Talkstein, bis man die erwünschte Nüance sieht, und vertheilt die Masse in kleine Schminkschalen, aus welchen die Frauenzimmer die Farbe mit dem Pinsel aufzunehmen, und auf die Wangen zu verbreiten pflegen.

Anmerkung. Der Saflor enthält zwey verschiedene färbende Prinzipe. Ein gelbes, welches in kaltem Wasser auflöslich, und ein dunkelrosenrothes, welches nur durch Alkali ausgezogen werden kann. In dieser Hinsicht muß der schmutzig gelbe Farbestoff, durchs Einweichen des Saflors im Wasser gleichsam ausgewaschen, und nach obiger Vorschrift der rothe Farbestoff alsdann erst durch Alkali ausgeschieden werden. Wenn man in der Erwartung steht, daß nach dem Auswaschen des Saflors die mit Alkali gefertigte Tinktur, schon ein schönes Roth darstellen soll, so sieht man sich freylich getäuscht. Nur sobald man den Citronensaft hinzu schüttet, verbindet sich dieser mit dem Alkali aus der Tinktur, und läßt den aufgenommenen rothen Färbestoff fahren. Noch ist zu erinnern, daß man das in der Tinktur vorhandene Alkali vollkommen mit Citronensaft sättigen muß; weil sonst, wenn etwas davon ungesättigt bliebe, die verlangte Farbe, wo nicht ganz zerstört, doch nicht in der erforderlichen Beschaffenheit erhalten werden könnte. Auf das bey dieser Arbeit erhaltene Präzipitat gießt man deswegen noch einmal frisches Wasser, weil mit dem ersten Abgießen nicht alles schmutzig Gelbe daraus entfernt werden konnte, und nach diesem andermaligen Abspülen erscheint die rothe Farbe in ihrer völligen Schönheit.

Ueber die Bereitung dieser rothen Farbe haben sehr viele Schriftsteller geschrieben; allein nur wenigen ist es gelungen, sie nach deren Vorschriften so darzustellen, wie sie seyn muß. Oft mag es wohl daran gelegen haben, daß sie 3 — 4 Jahr alten Saflor angewendet haben, denn dieser giebt immer nur ein schlechtes Roth und auch bey weitem nicht in derselben Quantität, als es der überjährige und zwar sehr schön hergiebt.

Weiße Schminke.

Man nehme zerstoßenen Talk, 1 Pf.
destillirten Weinessig, 1 Kanne.

Stelle beydes 14 Tage lang in einem Gefäß hin, rühre es alle Tage mehreremale um, und seihe zuletzt, wenn sich die Erde völlig gesetzt hat, die überstehende Flüssigkeit helle ab. Nun gieße man auf die rückständige Erde einigemal oder so lange reines Wasser auf und wieder ab, bis sie vollkommen weiß erscheint, und lasse sie alsdann in einem geheizten Zimmer unter Verhütung alles Staubes und Schmutzes austrocknen.

Die so bereitete und getrocknete Erde kann man als Pulver durch ein feines Sieb schlagen, oder mit Wasser angerieben und vermittelst eines Trichters als kleine Kegel aufgesetzt, aufbewahren.

Diese weiße Schminke wird zuerst und vor dem Roth mit dem feuchten Finger, oder mit einem mit etwas wenig Pomade bestrichenen Papier auf die Wangen aufgerieben, bis man nichts Fettigtes von der Pomade mehr bemerkt.

Jungfern-Milch.

Man nehme Benzoes, 10 Loth.
Storax, 14 Loth.
Nelken, 2 Loth.
Zimmt, 2 Loth.
Vier Muskatennüsse.
Moschus, 15 Gran.
Ambra, 8 Gran.
Weingeist, 4 Kannen.

Stoße alles klar und stelle es in einer geräumigen Flasche mit dem Weingeist, gut verbunden in die Sonne, lasse es 14 Tage lang stehen, und schüttele es alle Tage einmal gut um. Hierauf gieße man es ganz helle ab, und hebe den Rückstand (der sehr gut unter die in der Folge vorkommenden wohlrie-

chenden Puder zu gebrauchen ist) besonders auf. Die abgegossene Tinktur filtrire man, damit sie ganz helle werde, in einem verschlossenen Trichter durch Filtrirpapier, und bewahre die nun fertige Tinktur in kleinen Flaschen auf.

Um sich derselben zu bedienen, tröpfelt man einige Tropfen in Wasser, schüttelt es um, so wird es ganz milchicht. Mit dieser Milch wäscht man sich das Gesicht. Sie macht eine zarte Haut und nimmt die Blüthchen hinweg.

Rosen = Milch.

Man nehme süße Mandeln, 1 Pf.
Wallrath, 2 Loth.
Weiße Seife, 2 Loth.
Weißes Wachs, 2 Loth.
Doppel Rosenwasser, 2½ Kanne.
Rosenspiritus, 1 Nösel.

Schäle die Mandeln, und wasche sie rein ab. Reibe sie dann in einem steinernen Mörser unter Hinzugießen von etwas Rosenwasser zu einem feinen Teige. Während dem lasse man den Wallrath, das Wachs und die Seife bey gelinder Wärme zusammen schmelzen, und mische es portionenweise zu den feingeriebenen Mandeln. Zuletzt setze man das Rosenwasser und den Spiritus hinzu; seihe es durch ein Tuch, und hebe es in kleinen Flaschen auf.

Diese Rosenmilch ist das beste Schönheitsmittel. Man gießt einige Tropfen davon in Wasser, so wird dieses trübe wie es mit der Benzoëtinktur geschiehet. Die Frauenzimmer pflegen sich das Angesicht damit zu waschen. Es ist kühlend, und vertreibet die erhabenen Stellen, so von Schärfe herrühren.

Rother Essig als Schönheitsmittel.

Man nehme 2 Unzen Salmiak und 2 Quentchen Carmin in einem Glasmörser, reibe beydes mit 8 Unzen (16 Loth) Weingeist, so lange bis sich das Salz völlig aufgelößt hat.

Hierauf nehme man 2 Quentchen Cochenille, 12 Gran Cremortartari und eben so viel Alaun, stelle beydes in einem Töpfchen mit 4 Unzen Rosenwasser 8 Minuten lang in warme Digestion, seihe es durch ein Tuch, mische die Tinktur zu dem Obigen, und setze noch 2 Unzen oder 4 Loth destillirten Weinessig hinzu, und fülle es auf kleine Fläschchen.

Man kann diese Tinktur nach Belieben entweder mit Weingeist oder destillirtem Essig mehr verdünnen.

Die Frauenzimmer tränken damit ein Stückchen Baumwolle an und reiben sich damit die Wangen. Sie macht ein natürliches Roth, ohne daß die Haut dadurch Schaden leidet.

Gemeine Seifenkugeln mit Bergamotte.

Man nehme Seife, 12 Pf.
Puder, 5 Pf.
Bergamottöl, 2 Loth.
Wasser, 1 Kanne.

Schneide die Seife in Stücken, und bringe sie mit dem Wasser aufs Feuer, rühre sie fleißig um, und mische, wenn alles zergangen ist, nach dem Erkalten den Puder und das Bergamottöl hinzu, arbeite es tüchtig unter einander, und forme Kugeln daraus. Vermittelst destillirter Oele kann man diesen Kugeln bald diesen bald jenen Geruch geben.

Marmorirte Seifenkugeln.

Man nehme Seife, 7 Pf.
Gepülverten Indigo, 2 Loth.
Ganz feinen Zinnober, 2 Quentchen.
Lavendel = — Rosmarin=
Majoran = — und Thymianöl, von jedem 1 Loth.
Rosenwasser, 1 Kanne.

Man stoße die Seife mit den Oelen und dem Wasser bey gelinder Wärme zu einem Teige, reibe den Indigo und den Zinnober jedes für sich mit Spiritus an. Nun rolle man den Seifenteig 3 Linien dick aus, mache mit den Farben vermittelst Pinsel oder Bürsten, blaue und rothe Streifen, wickele dann den Teig wieder zusammen, schneide 6 Loth schwere Stücken davon ab, und forme Kugeln daraus.

Savonettes fines. Seife, so als Basis zu andern Seifenkugeln gebraucht werden kann.

Man nehme Seife, 36 Pf.
Rosenwasser, 2½ Kanne.
Pulverisirtes Salz, 12 Loth.

Schneide die Seife in kleine Stücken, lasse sie mit dem Rosenwasser und Salze über dem Feuer zergehen; hierauf bringe man sie in ein irdenes, glasurtes Gefäß, und schneide sie, wenn sie erkaltet ist, in Stücken, um sich ihrer im nöthigen Falle bedienen zu können.

Wohlriechende Seifenkugeln.

Man nehme von der eben beschriebenen und präparirten
Seife, 6 Pf.
Jungfernmilch, ¼ Pf.
Moschus, 1 Quentchen.
Rosenspiritus, ¼ Pf.
Peruvianischen Balsam, 1 Loth.

Man stoße die Seife, und mische den fein zerriebenen Moschus nebst den andern Substanzen nach und nach hinzu. Wenn sie recht gut durchstoßen ist, so lasse man sie bis zum andern Tag liegen, und forme dann Kugeln daraus.

Auf diese Weise kann man mit Zusatz von destillirten Oelen und abgezogenen Geistern viele Sorten Seifenkugeln bereiten. Wenn sie mit Oelen, als Bergamott, Citronen, Oran=

ge und dergleichen gemacht werden sollen, so nimmt man auf 6 Pf. Seife 2 Unzen solcher Oele, und sucht die Seife anfänglich mit ohngefähr 5 Unzen Orangewasser zu erweichen, weil so wenig Oel nicht hinreichend seyn würde, die Seife in den Zustand zu versetzen, um daraus Seifenkugeln formiren zu können.

Will man Seifenkugeln mit abgezogenen Geistern bereiten, so muß man auf 6 Pf. Seife wenigstens 10 Unzen Spiritus nehmen.

Wie die Seifenkugeln am besten rund gemacht, bezeichnet und vergoldet werden können.

Nachdem man die Seifenkugel schon in der Hand rund gedrehet hat; so drückt oder drehet man sie in eine stählerne Halbkugel, die oben scharf ist. Die Kugeln selbst müssen, wenn sie hübsch rund werden sollen, etwas größer seyn, als diese Halbkugel, auch müssen sie schon etwas abgetrocknet und feste geworden seyn. Dann aber drehet man sie von allen Seiten in diese Halbkugel, und so werden alle Unebenheiten hinweg genommen, und die Kugel vollkommen rund gemacht.

Wenn sie mit irgend einem Petschaft oder Stempel bezeichnet werden sollen, so muß das gleich nach dieser Arbeit vorgenommen werden. Soll die Kugel aber vergoldet werden, so muß sie schon etwas abgetrocknet seyn. Hierauf schneidet man ganze Büchelchen Gold in solche kleine Theile, als man sie zur Belegung der Kugeln für nöthig hält, befeuchtet die Kugel vermittelst eines mit wohlriechendem Wasser angetränkten Schwammes, an der Stelle wo man das Gold aufzulegen die Absicht hat, drückt mit der feuchten Stelle auf das getheilte Goldplättchen und sucht es alsdann mit trockner Baumwolle zu befestigen.

Fünftes Kapitel.

Von wohlriechenden Pudern, und wohlriechenden Kißchen.

Unter dieser Benennung sind alle die aus verschiedenen gewürzreichen Substanzen gefertigten und zusammengemischten Pulver begriffen, der man sich bedient, um dem gewöhnlichen Haarpuder einen guten Geruch mitzutheilen. Wenn es etwas besonders werden soll, so ist es nöthig, daß man nur die besten wohlriechenden Substanzen, für dergleichen Zusammensetzung aushebe, und schicklich mit einander verbinde.

Doppel Nelkenpuder.

Man nehme trockne Rosenblätter, ½ Pf.
— Nelkenblätter, 1 Pf.
Sassafras, ¼ Pf.
Benzoës, 6 Loth.
Bisamsaamen, 2 Loth.
Nelkenrinde, 10 Loth.
Gelbes Sandelholz, 8 Loth.
Gewürznelken, ½ Pf.
Coriandersaamen, 4 Loth.
Calmus, 4 Loth.
Bergamottschaalen, 2 Loth.
Storax, 2 Loth.
Moschus, 36 Gran.

Alle diese Substanzen bis auf den Moschus, werden zu einem feinen Pulver gestoßen, der Moschus aber zuletzt beygemischt, und alles durch ein feines Sieb geschlagen: Man drückt dieß Pulver in kleine Büchsen von Steinguth, um es entweder so zu verkaufen oder auch den Puder damit zu parfümiren.

Poudre à la Marechale double.

Man nehme getrocknete Rosen, 12 Loth.
— — Orangeblüthen, 8 Loth.
Lange Cypernwurzel, 8 Loth.
Sassafras, 16 Loth.
Gelbes Sandelholz, 8 Loth.
Veilchenwurzel, 6 Loth.
Benzoë Gummi, 2 Loth.
Calmus, 2 Loth.
Storax, 2 Loth.
Coriander, 8 Loth.
Majoran,
getrocknete Bergamottschale, von jedem 4 Lth.
Angelikwurzel, 2 Loth.
Moschus, 1 Quentchen.

Mache alles dieses so wie das vorhergehende zu einem feinen Pulver.

Poudre de Violette double. Veilchenpuder.

Man nehme Veilchenwurzel, 1 Pf.
Palikander, (ein violblaues Holz) 12 Loth.
Bisamsaamen, 6 Loth.
Calmus, 2 Loth.
Zimmt, — Nelken,
Orangeschalen, von jedem 1 Loth.

Stoße alles zu einem feinen Pulver.

Poudre royale double.

Man nehme Gelb Sandelholz,
Veilchenwurzel, von jedem 6 Loth.
Rosenblätter,
Orangeblumen, von jedem 4 Loth.
Moschus-Beutel, 1 Loth.
Runde Cypernwurzel,
Calmus,
Benzoës, von jedem 4 Loth.
Storax, 1 Loth.
Mache daraus ein feines Pulver.

Poudre de Mousselin.

Man nehme Veilchenwurzel, $\frac{1}{4}$ Pf.
Coriandersamen, 4 Loth.
Bisamsamen, 8 Loth.
Zimmt, 6 Loth.
Nelken, 6 Loth.
Muskatennuß, 6 Loth.
Pfeffer, 8 Loth.
Ingber, 6 Loth.
Oppobalsam, 1 Loth.
Aniessamen, 2 Loth.
Mache daraus ein sehr feines Pulver.

Poudre d'ambre.

Man nehme Bisamsamen, 1 Pf.
Cypernholz,
Sandel,
Benzoë, von jedem 6 Loth.
Calmus, 10 Loth.
Storax, 6 Loth.
Ambra, 1 Quentchen.

Nachdem diese Substanzen fein gepülvert sind, so mischt man den Ambra, den man ganz für sich allein im Mörser zerrieben hat, dem Pulver bey, und fülle damit kleine gut verstopfte Büchsen an.

Poudre au jasmin.

Man nehme 30 bis 40 Pf. reinen Puder, breite ihn in einer geräumigen Schachtel (etwa einen Finger hoch) aus, und streue nun frisch gezupfte Jasminblüthen darüber weg, schütte wieder Puder darauf und fahre damit wechselsweise fort, bis der Puder und die Jasminblüthen sie schichtweise angefüllt haben, decke dann die Schachtel gut zu, und lasse sie 24 Stunden lang stehen. Hierauf siebe man den Puder ab und wiederhole die Operation mit den Blumen so lange und so oft, bis man findet, daß der Puder einen hinlänglich starken Geruch angenommen habe. Alsdann schlage man den Puder, um alles Fremde zu entfernen, durch ein ganz feines Sieb, und bewahre ihn in gut verstopften Gläsern auf.

Auf eben diese Weise bereitet man den

Poudre à la jonquille,
— — tubéreuse,
— — fleur d'orange,
— — Réséda,
— — Rose musquée.

Poudre de Chypre.

Man nehme recht trocknes Eichenmoos, 2 Pf.
Storax, 4 Loth.
Benzoës, 4 Loth.
Trockne Orangeblüthen, und
Rosenblätter, von jedem 4 Loth.

Stoße und zerreibe solche recht fein, schlage sie dann durch ein feines Sieb und setze folgende für sich besonders fein geriebene Substanzen hinzu.

Moschus, ¾ Loth.
Cibet, ¼ Loth.
Ambra, ½ Loth,

die man recht gut damit zusammen reibt, und die ganze Mischung nochmals durch ein Haarsieb beutelt, damit sich alles gleichförmig mische. Mit diesem Pulver werden kleine Bouteillen angefüllt, die man recht fest verstopft.

Poudre au musc. Moschuspuder.

Man mische Orange- ½ Pf.
Rosen- Jasminpuder, von jedem ¼ Pf.
Cypernpuder, ½ Pf.
Moschus, 1 Quentchen

gut unter einander, und bewahre ihn in verstopften Gläsern auf.

Poudre au bouquet. Straußpuder.

Man nehme gelbes Sandelholz, ½ Pf.
Orangeblumen,
Bisamsaamen,
Veilchenwurzel,
Bisam- oder Muskatenrosen, von jedem ¼ Pf.

Mache diese Dinge zu einem feinen Pulver und mische alsdann
Jasminpuder,
Rosenpuder,
Tuberosenpuder, von jedem ½ Pf.
Cypernpuder, ¼ Pf.

hinzu, und hebe die Mischung in gut verstopften Gefäßen auf.

Poudre à la vanille double. Vanillenpuder.

Man nehme lange Cypernwurzel, 2 Pf.
Cachou Gummi, 1 Pf.

Benzoës, 8 Loth.
Storax, ½ Pf.
St. Lucienholz, 1 Pf.
Vanille, 6 Loth.

Schneide die Vanille in ganz kleine Stücke, stoße sie mit den übrigen Dingen zu einem ganz feinen Pulver und hebe ihn in wohlverstopften Gläsern auf.

Poudre à heliotrope.

Man nehme Orangeblumen, 12 Loth.
Benzoës, 8 Loth.
Storax, 12 Loth.
Vanille, 4 Loth.

Mache diese Dinge zu einem feinen Pulver, und mische dann
Rosen-
Jasmin-
Cypernpuder, von jedem ¼ Pf.
hinzu; so wird die Mischung dem Geruche vom Heliotrop sehr nahe kommen.

Poudre de mille fleurs.

Man mische Puder von Bisamsaamen, 2 Pf.
— aus Orangenblumen, 12 Loth.
— — Jasmin,
— — Narzissen,
— — Tuberosen, von jedem 12 Loth.
— von Nelken,
Cyperpuder, von jedem 8 Loth.
poudre à la Maréchal, 6 Loth
gut unter einander, und hebe es in sorgfältig verschlossenen Gefäßen auf.

Poudre à la franchipane.

Man nehme Bisampuder, $1\frac{1}{2}$ Pf.
Gelbes Sandelholz, gestoßen 8 Loth.
Cyper= — Orange=
Vanillenpuder, von jedem 8 Loth,
gestoßenen Calmus,
gestoßene Cyperwurzel, von jedem 2 Loth,
festen peruvianischen Balsam, 1 Quentchen.
Ambraessenz, 8 Tropfen.
Bergamottöl, 6 Tropfen.
Mische es zu einem zarten Pulver zusammen.

Poudre à l'adonis.

Man nehme Puder von Jasmin,
— — Orangen,
— — Rosen, von jedem 1 Pf.
— de Chypre, $\frac{1}{2}$ Pf.
— von Narzissen, $\frac{1}{2}$ Pf.
Nelkenöl,
Bergamottöl, von jedem 4 Tropfen.
Peruvianischen Balsam, 6 Tropfen,
und mische dieses alles recht gut unter einander.

Poudre à la princesse.

Man nehme Orange=
Tuberosen=
Jasminpuder, von jedem 1 Pf.
Gepülverte Bergamottschaale, 4 Loth.
Bisampuder, 8 Loth.
Peruvianischen Balsam, 1 Quentchen.
Mische alles gut unter einander, und bewahre es in gut verschlossenen Gefäßen auf.

Poudre à la rose.

Man nehme Provinz- oder Sammtrosen, 2 Pf.
fein geraspeltes Rosenholz, 1½ Pf.
stoße beydes zu einem zarten Pulver, und mische dann noch hinzu
Puder von Bisamrosen, 1 Pf.
Rosenöl, 6 Tropfen
und bewahre es in gut verstopften Gläsern.

Pachets d'odeur. (Wohlriechende Kißchen).

Es sind dieses kleine viereckichte oder auch ovale von feinem Taffent oder Florence zusammengenähete, und, nachdem der Liebhaber ist, mit Stickerey verzierte Säckchen; in welche man, durch die an einer Seite gelassene Oeffnung allerley wohlriechende Substanzen, z. B. selbst die Puderarten, so wir bisher beschrieben haben, oder sonst gröblich zusammengeschnittene wohlriechende Dinge und Gewürze, oder selbst Baumwolle mit wohlriechenden Essenzen und Oelen angetränkt, einbringt, und ihnen dann den Nahmen der Substanz beylegt, die man besonders darzu verwendet hat.

Sechstes Kapitel.

Von den antiken Oelen.

Antike Oele sind Mischungen von mehreren wohlriechenden Essenzen und Oelen. Man bedient sich ihrer jetzt, da man vom Puder und Pomade abgekommen ist, häufiger als je, und hat dabey die Absicht, daß die Haare parfümirt und conservirt werden sollen. Man gießt sich davon etwas in die hohle Hand, verreibt es mit der andern Hand, und streichet damit über die Haare hinweg.

§. 1. Antike Oele aus Essenzen.

Antikes Oel von Citronen.

Man nehme Behenöl, 2 Pf.
Wesentliches Citronenöl, 12 Loth,
mische es unter einander, und fülle es in kleine Flacons.

Und so kann man antikes Oel aus
Cedrat- — Lavendel-
Bergamott- — Rosmarin-
Orangen- — Thymian-
Nelken- — und Feldkümmelöl bereiten.

Wenn man, je nachdem der Geruch dieser Oele stark oder schwach ist, eine verhältnißmäßige Menge Behenöl hinzusetzt.

Antikes Oel von Ambra.

Man nehme Behenöl, 1½ Pf.
Ambra, 2 Quentchen.
Moschus, 12 Gran.

Den Ambra und Moschus zerreibe man mit zwey Dritteln des vorgeschriebenen Behenöls, gieße es in eine Bouteille, spühle mit dem letzten Drittel Oel den Mörser aus und fülle es ebenfalls in die Bouteillen. Diese stelle man nun 12 Tage lang an einen warmen Ort, schüttele es dann und wann einmal um, und gieße oder filtrire vielmehr zuletzt das Oel helle ab, und fülle es in kleine Flacons.

Antikes Oel von Bisam.

Man nehme Behenöl, 1½ Pf.
Moschus, 2 Quentchen.
Ambra, 8 Gran.

Behandele das Ganze wie das vorhergehende.

§. 2. Antike Oele aus Blumen bereitet.

Diese können nur in der Blüthezeit der wohlriechenden Blumen, aus welchen sie gefertiget werden sollen, bereitet werden; und man verfährt damit auf folgende Weise:

Man lasse sich ein viereckichtes Kästchen von 12 Zoll Höhe ins Gevierte aus weißem Eisenblech machen, das man durch einen Schieber an der einen Seite oder auch durch einen gewöhnlichen Deckel, der in Bändern geht, (nur aber an einer Seite des bequemern Umgangs wegen angebracht seyn muß,) — öffnen kann. In der Mitte dieses Kästchens lasse man an den innern Wänden hervorragende Leistchen befestigen, auf welchen eine durchlöcherte Platte von Blech aufgelegt werden kann. Ueber dieses Blech lege man vierfach zusammengelegtes baumwollenes Gewebe, das man mit Behenöl angetränkt hat, und das genau

so groß geschnitten ist, daß es dem Raume des Kästchens gleich kommt. Auf dieses mit Oel getränkte Tuch schütte man nun die frisch gepflückten Blumen, von welchen man den Wohlgeruch an das Oel übertragen will, lasse sie 24 Stunden lang liegen, räume sie dann weg und lege wiederum frische Blumen auf, bis das Oel hinlänglich mit dem Riechstoff der Blumen beladen ist. Hierauf presse man das Tuch unter der Presse aus, sammle das Oel, lasse es einige Zeit absetzen, und gieße es dann in eine Flasche helle ab.

Antikes Oel von Orangeblüthen.

Man kann aus den Orangeblüthen dreyerley wohlriechende Oele bereiten, die unter sich im Geruch sehr verschieden sind, wenn man entweder die ganzen Blumen, oder bloß die Blumenblätter oder auch das was nach dem Abzupfen der Blätter übrig geblieben ist, auf die oben angegebene Weise behandelt. Das Oel von bloßen Blumenblättern riecht weit feiner und angenehmer, da hingegen das von ganzen Blumen einen stärkern und gewürzreichern Geruch hat. Die dritte Sorte aber hat den Geruch, beydes von der Blume und der Frucht; gewöhnlich erneuert man die Blumen viermal.

Antikes Oel von Jasmin.

Hierzu sammle man die Jasminblüthen vor Aufgang der Sonne, sondere die Kelche davon ab, und behandele sie nach der schon bekannten Weise; und da der Jasmin nicht eben selten ist, so kann man die Blumen wohl zehnfach erneuern.

Antikes Oel von Veilchen.

Man nehme eine hinreichende Menge im Garten gezogener wohlriechender sogenannter Märzviolen, sondere die Kel-

che davon ab, behandele sie mit Behenöl, und schütte, wenn man zum letztenmale Blumen auflegt, 2 Loth gröblich gestoßene Veilchenwurzel hinzu; — klar gestoßen darf sie deswegen nicht seyn, weil sich sonst das Oel nicht abklären würde. — Dieses Oel hat einen sehr angenehmen Geruch. Und so kann man dergleichen Oele aus

Narzissen, — aus der weißen Bisamrose,
Gelben Nelken, und aus dem rothen Nelken bereiten.

---

§. 3. Gemischte antike Oele.

Man kann deren sehr viele und verschiedene Arten zusammen setzen, und ihnen eben so verschiedene Nahmen beylegen, je nachdem die eine oder andere Ingredienz besonders darinnen hervorsticht. Nachfolgende Vorschriften können Beyspiele abgeben, wie man ohngefähr verfahren muß, wenn man dergleichen Oele zusammen setzen muß.

Antikes Oel au pot-pourri.

Man nehme antikes Oel von Bergamotte, ¼ Pf.
— — — Thymian,
— — — Nelkenblüthen, von jedem 6 Loth.
— — mit Ambra, 4 Loth.
Flüssigen peruvianischen Balsam, 2 Quentchen,
mische alles unter einander und fülle es auf kleine Gläser.

Antikes Oel à l'heliotrope.

Man mische antikes Oel von Jasmin,
— — — Orangeblüthen,

Antikes Oel von Tuberosen, von jedem 6 Loth.
— — — mit Vanille, 8 Loth.
Peruvianischen Balsam, 1 Quentchen
gut unter einander.

Antikes Oel von tausend Blumen.

Man mische wesentliches Citronenöl,
— — Bergamottöl,
— — Nelkenblumenöl,
— — Orangeblumenöl
— — Resedaöl,
— — Narzissenöl,
— — Tuberosenöl, von jedem 4 Loth,
— — Lavendelöl, 2 Loth
unter einander, und parfümire das Behenöl damit.

Siebentes Kapitel.

Von wohlriechenden Räucherkerzen.

Es werden diese aus einer, aus verschiedenen aromatischen Substanzen zusammengesetzten Masse bereitet, man giebt ihnen gewöhnlich eine kegelförmige dreyeckigte Form, zündet sie oben an der Spitze an, wo sie dann einen sehr angenehmen Geruch verbreiten.

---

1. Vorschrift zu Räucherkerzen.

Man nehme Zibeth, 36 Gran.
Benzoë, 2 Quentchen.

Storax, 1 Quentchen.
Aloeholz, 1 Loth.
Trockne Orangeschaale, 1 Quentchen.
2 Muskatennüsse,
Nelken, 1 Quentchen.
Gummi Laudanum, 2 Quentchen.
Kohlenpulver, 2 Loth.
Salpeter 1 Loth.
Ambraessenz, 2 Quentchen.
Zucker, 2 Loth.

Stoße alles, was sich stoßen läßt, zu einem Pulver, mische den Salpeter und die Ambraessenz nebst dem Zibeth hinzu, und verarbeite nun das Ganze mit einem aus Tragantgummi und Rosenwasser bereiteten Schleim zu einer dicken Masse, gebe dieser durchs Rollen mit der Hand eine kegelförmige Gestalt, schneide dann das obere Ende einen Zoll lang ab, und drücke dieses zwischen den Fingern zu einem pyramidenförmigen Kegel. Wenn die ganze Masse so verarbeitet ist, so lasse man die Kerzen im Schatten trocknen, und hebe sie in gut verstopften Gefäßen auf.

Die Manipulation bey Bildung und Bereitung der Räucherkerzen läßt sich nicht so beschreiben, daß man blos nach der Beschreibung eine Kerze sollte formiren können; wer inzwischen nur einmal Räucherkerzen gesehen hat, und nicht ganz ungeschickt ist, wird nach einer kleinen Uebung sehr bald aus einer solchen weichen Masse dergleichen bilden können.

---

2. Noch eine andere Vorschrift zu Räucherkerzen.

Man nehme Cedratschaalen,
— Limonenschaalen,
Orangeschaalen,
Bisam Rosenblätter,
Rosmarin,
Rothes Sandelholz,

Calmus, von jedem 2 Quentchen.
Storax, 2 Loth.
Laudanum Gummi, 2 Loth.
Gewürznelken,
Veilchenwurzel, von jedem 36 Gran.
Weyhrauch, 10 Loth.
Salpeter, 1 Loth.
Kohlenpulver, 2 Loth.

Alle diese Substanzen werden gepülvert und mit einer hinlänglichen Menge in Orangewasser aufgelößten Tragant zu einer dicken Masse angestoßen, und übrigens damit wie bey der vorhergehenden verfahren.

Mehrere Parfümeurs lassen den Salpeter bey diesen Zusammensetzungen ganz weg, der jedoch darum nöthig dabey ist, da er eine völlige Verbrennung derselben bewirkt, und sie, ohne diesen Zusatz, gemeiniglich nicht völlig ausbrennen.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Machet, J.-J.,

Die Kunst des französischen Liqueurfabrikanten, Wohlgeruch- und Limonadenhä
ndlers

Leipzig [1804]

Techn. 139 x
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10305223-5